

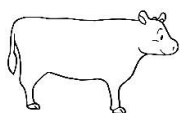
# めむろまるごと給食

めむろ せいさん やさい にく 給食  
芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう！

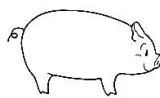
平成28年度 第1回目  
5月20日（金）小・中学校

めむろさんざいりょう  
芽室産材料

## 【キーマカレー】



ぎゅうにく



SPFぶたにく



えだまめ



たまねぎ



さやいんげん



にんじん



だいす

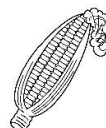
5月20日の献立

キーマカレー

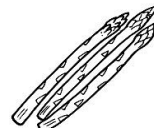
ぎゅうにゅう  
牛乳

アスパラとひじきのサラダ

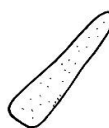
## 【アスパラとひじきのサラ



コーン



グリーン  
アスパラガス



ながいも

グリーンアスパラガスの  
おいしいゆでかた

- ① たっぷりの沸騰させたお湯に塩をひとつまみ入れます。
  - ② 40秒間ゆでて、氷水で一気に冷やします。
- ポイントは…茹ですぎないことです！



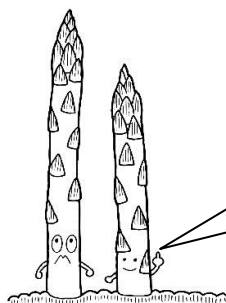
## グリーンアスパラガス

めむろちょう せいさん  
芽室町では、40戸の農家さんが生産しています。

今年は5月初めの連休明けから少しずつ収穫が始まり、6月の中ごろまで収穫作業は続きます。  
今は収穫が始まったばかりなので収穫量は少ないですが、おいしさはとても良いです。

収穫されたグリーンアスパラガスは、めむろちょう きんこう ほっかい どうない しじょう おく もの ほんしゅう  
芽室町近郊や北海道内の市場、贈り物として本州などに  
送られ、多くのひとに食べられています。

給食では6月の給食にも登場します。お楽しみに！



おいしい  
グリーンアスパラが  
できるまで

### おいしくなるまで3年も

ふと たくておいしいグリーンアスパラガスを収穫で  
きるようになるには3年もかかります。収穫がで  
きるようになってからは、やく ねんかん おな かぶ  
約7年間同じ株から  
収穫ができます。

### 次の春まで じーっくり待ちます

みじか しゅうかく き お  
短い収穫期が終わると、すべて採らずに畑で  
せいちょう  
成長させます。そうすることで株に栄養が蓄え  
られて、つぎ 春にまたおいしいグリーンアスパ  
ラガスを収穫することができます。

### めむろさん 芽室産がおいしい ひ・み・つ！

グリーンアスパラガスは太陽の光を浴びて  
一気に成長することで、やわらかくなります。  
めむろちょう てんき よ ひ おお  
芽室町は天気の良い日が多いので、やわらかく  
ておいしいグリーンアスパラガスがたくさん  
収穫できます。