

めむろまるごと給食 きゅうしょく

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

平成28年度 第2回目

6月10日（金）

芽室産材料



だいこん



ホッカイコガネ



にんじん



ながねぎ

むぎ い **麦入りごはん**

ぎゅう にゅう **牛乳**

じゃがいものみそ汁 しる

ぶた にく たつ た あ **豚肉の竜田揚げ**

アスパラコーンサラダ



ぶたにく



グリーンアスパラガス



コーン

★ドレッシングがソースいれに、はいつていきますので、かけてたべてください。

めむろ産材料の紹介

ぶたにく

めむろちょう こ 芽室町では4戸の農家が、ぶたを育てています。

そのぶたの数は16,790頭（平成27年）です。

と かち 十勝では、なかさつないむら つぎ 中札内村の次に頭数が多いです。

ぶたは野生のイノシシを家畜化し、人間が食べる肉をつくるためにそだてられている動物です。

日本で、このようにぶたが、そだてられるようになったのは150年くらい前からです。

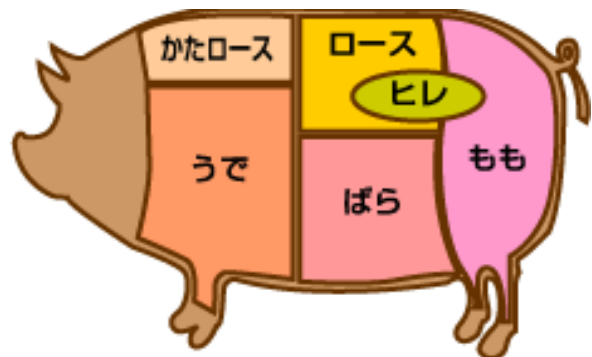
えいよう…スタミナの素

ほか にく 肉と比べて特に おほく 多く含まれるものは

ビタミンB₁で疲労回復に効果があります。

ぶた にく 豚肉の竜田揚げは、たつ た あ **ローズ肉**です。

ローズ肉は適度に脂肪があり、やわらかくうまみがあります。1頭から約4キログラムが2本とれます。



ぶたにくから作られる加工食品

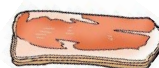
● ハム

えいご 英語でハムはぶたのもも肉を意味し、これを塩漬、
くんせい 燻製（スモーク）、かねつ 加熱したもの



● ベーコン

ばら肉を塩漬にしその後、長時間 燻製したものの



● ソーセージ

こまかい肉をひき肉にし、調味して腸につめてたのち燻製したもの

