

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5回目
10月7日（金）小・中学校

芽室産材料



10月7日の献立 こんだて

むぎい 麦入りごはん

ぎゅうにゅう 牛乳

どさんこ汁 じり

ごぼう入りハンバーグ

キャベツとひじきのサラダ



※どさんこ（道産子）汁は、
ほっかいど産 しよくざい 北海道産の食材をいっぱい
つか 使ったしるものです。



★ステーキしょうゆが、ソースいれにはいっていきますので、ハンバーグに
かけてたべましょう。

めむろ産材料の紹介

めむろごぼう

めむろちようでは約70戸の農家が生産しています。4月20日頃から5月20日頃
まで種まきをしました。種をまいてから収穫までは約130日かかります。
収穫は8月20日から始まりましたが、今年は、天気が悪く、雨や台風が多かった
ためいつもより小ぶりで収穫作業が遅れぎみです。

※ 給食では、10月から来年2月頃まで「めむろごぼう」を使用します。

とくちよう
特長

やわらかく香りが
よいと評判が高い

農業小学校



めむろ農業小学校で育てたマチルダ（じゃがいも）をいただき
どさんこ汁を作ります。



めむろ農業 小学校は、芽室農業の応援団づくりのために農作物を作ったり、調理をして活動します。
今年18期目（平成11年開始）で町内の小学1年生から6年生まで49人が入校しました。

みんなの畑では、芽室町を代表する作物の「じゃがいも（マチルダ、とうや）」「スイートコーン」
「えだ豆」「かぼちゃ」「春小麦」を育てます。学級の畑では「ごぼう」「ながいも」「さつまいも」
「ピーマン」「ナス」を3学級に分かれて育てます。育てた野菜を調理して食べたり、お泊り交流会
も行っています。