

めむろまるごと給食 きゅうしょく

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9回目

3月10日(金)

芽室産材料



ぶたにく

*ごまとんかつソースが
つきますのでとんカツに
かけてたべましょう。

ごはんにとんカツを
のせてたべてもよいです。

3月10日の献立 こんだて

麦入りごはん むぎい

牛乳 ぎゅうにゅう

玉ねぎとインゲンのみそ汁 たまぎんとしる

ソース豚カツ とん

長いもサラダ ながいも



たまねぎ



さやいんげん



しいたけ



にんじん



ながいも



えだまめ



コーン

めむろ産材料の紹介

ながいも

芽室町の生産農家→130戸(平成29年度)

秋と春の年2回収穫します。去年は秋掘(11月)が約51%、

これから掘られる春掘(4月)が約49%で、1年中あります。

春掘ながいもは、冬の間土の中で甘くなります。そしてねばり

が強くおいしくなります。雪がとけて収穫される芽室町の春掘な

がいもをぜひ食べてください。



JA
めむろの
キャラクター

外国でも人気のながいも

芽室町で栽培しているながいもは、「十勝川西
ながいも」として8農協が共同で出荷しています。

平成29年からは9農協となり、芽室が約半分を

残りを8農協が栽培します。その生産量の約15%

は台湾、アメリカ、タイ、シンガポールへ輸出

され、健康食として食べられています。

ねばねばのふしぎ

ねばねばの素は「ムチン」という食物
せんいの仲間です。このねばねばが、消
化・吸収を助け疲れをとります。

人の目や口の中、胃などの表面にある
粘膜は「ムチン」でおおわれているので
ながいもをすりおろしたり、干切りで食
べると、より体が守られます。