

めむろまるごと給食

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

芽室産材料



ぶたにく

*ごまとかつソースがつきますのでとんかつにかけてたべましょう。

ごはんにとんかつをのせてたべてもよいです。

3月10日の献立

むぎい 麦入りごはん

ぎゅう にゅう 牛乳

たま 玉ねぎといんげんのみそ汁

ソース豚カツ

なが 長いもサラダ

平成28年度 第9回目

3月10日(金)



たまねぎ



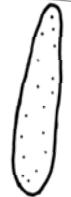
さやいんげん



にんじん



しいたけ



ながいも



えだまめ



コーン

めむろ産材料の紹介

ながいも

めむろちょう せいさんのうか 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。去年は秋堀(11月)が約51%、

これから掘られる春堀(4月)が約49%で、1年中あります。

春堀ながいもは、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堀な

がいもをぜひ食べてください。



J A
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

長いも」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
せんせいの仲間です。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、千切りで食
べると、より体が守られます。