

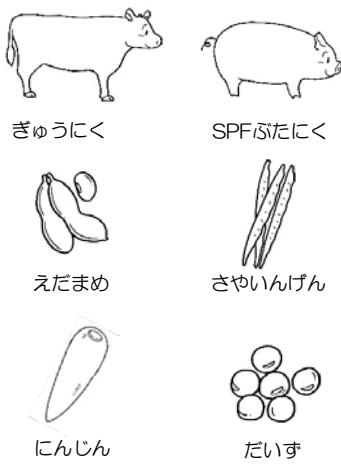
# めむろまるごと給食

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

めむろさんざいりょう  
芽室産材料

平成29年度 第1回目  
5月19日（金）小・中学校

## （キーマカレー）



## 5月19日の献立

### キーマカレー

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ダ）



## グリーンアスパラガス

芽室町では現在20戸の農家さんが生産し、芽室町農協を通して出荷しています。

収穫作業は5月4日から始まり、6月20日ごろまで続く予定です。今年は、風の強い日が続き、曲がったりキズがあるものもみられますが、いつもの年と同じくらいに大きくておいしいグリーンアスパラガスができています。

収穫されたものは十勝管内や札幌の市場に出荷され、多くの人に食べられています。

## 体育祭や運動会の練習でがんばるあなたに！

グリーンアスパラガスには、この野菜から発見された「アスパラギン酸」という薬にも使われる成分が多く入っています。体の疲れをとり、スタミナをつける働きがありますので、今の時期にはおすすめの旬の野菜です。

### ◆ グリーンアスパラガスの一言メモ ◆

#### 24cmになると出荷

24cm以上に成長すると出荷されます。  
(右側のアスパラの写真が24cmで、出荷されるときの大きさです)

#### 10cmも伸びる!?

1日に10cmも伸びます。そのため、収穫作業は1日2回（午前7時から9時、午後3時から5時）行う農家さんが多いです。

