

# めむろまるごと給食 きゅうしよく

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

平成29年度 第2回目

6月23日（金）小・中学校

めむろさんざいりよう  
芽室産材料

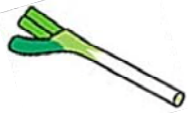
## 【じゃがいものみそしる】



ホッカイコガネ



にんじん



ながねぎ

## 6月23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

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

キャベツとアスパラの  
おかかあえ

## 【ぶたにくのたつたあげ】



ぶたにく

## 【キャベツとアスパラの おかかあえ】



にんじん

\*おわび グリーンアスパラガスも  
予定していましたが、芽室産は不作  
で用意できませんでした。

## ぶたにく

めむろちよう 芽室町では4戸の農家 のうか が、ぶた ぶた を育てています。  
そのぶたの数は17,107頭 とう（平成28年）です。  
と 十勝では、なかまつないむら つぎ、とうすう おお 十勝では、中札内村の次に頭数が多いです。

ぶたは野生のイノシシ いのしし を家畜化 かちくか し、人間 にんげん が食べる肉 にく をつくるためにそだてられている動物 どうぶつ です。

## 成長 せいちよう がとてもはやい。

生まれたとき 1.0～1.5キログラム



**約100倍**

5～6か月後 100～115キログラム

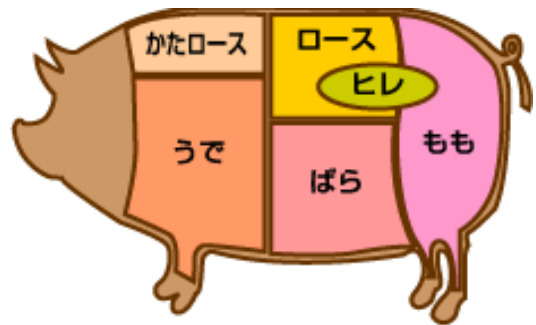


## えいよう…スタミナの素 もと

豚肉 ぶたにく は、牛肉 ぎゅうにく の5～10倍 ばい のビタミンB<sub>1</sub> びーわん を含みます。ビタミンB<sub>1</sub> びーわん は、体の疲れ からだつか をとってすっきりさせてくれます。体がだるいときや、あまいお菓子の食べ過ぎ たべすぎ の時は、豚肉 ぶたにく を食べましょう。

## 豚肉 ぶたにく の竜田揚げ たつたあげ は、ロース肉 にく です。

ロース肉 にく は適度 てきど に脂肪 しぼう があり、やわらかくうまみがあります。1頭 とう から約4キログラム やく が2本とれます。



## ひとくちメモ き 切り方 かた (厚さ あつさ)

- ・トンカツ用 よう 1cm以上 いじょう
- ・焼き肉用 よう 5mm
- ・スライス よう 2mm
- ・しゃぶしゃぶ用 よう 1mm

スーパーではこのような基準 きじゆん で売られています。