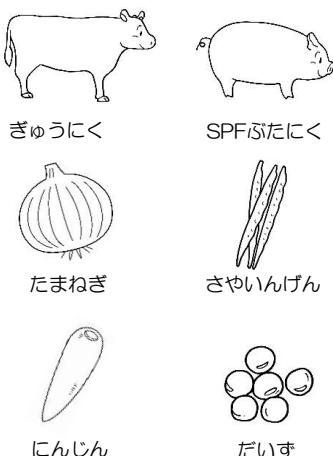


めむろまるごと給食

めむろ せいさん やさい にく た
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

[ドライカレー]

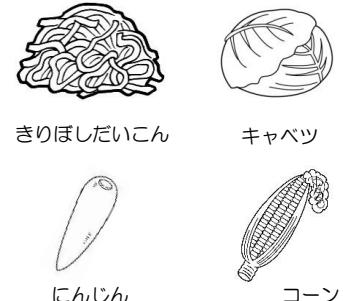


ドライカレー

牛乳

切り干し大根の コールスローサラダ

[切り干し大根の コールスローサラダ]



今回は①の具をごはんにかけて食べるものを提供します。

大根

めむろちょう
芽室町では32戸の農家さんが生産しています。

収穫作業は6月20日から始まり、10月終わりごろまで続く予定です。今年は天気が良く、
1本1本が太くて大変おいしい大根になりました。

収穫された大根は帯広や遠くは九州まで出荷され、多くの人に食べられています。
しかし、収穫されたものすべてが生の大根として出荷されるわけではありません。出荷できる
大きさでないものはJAめむろで切り干し大根に加工し、姿を変えて出荷されています。

切り干し大根とは？

大根を刻んで乾燥させた保存食です。

大根1本からできる切り干し大根の量は？

大根1本（約1kg）から約40gの切り干し大根ができます。

（今日の給食では大根を小学生一人当たり1/8本、中学生一人当たり1/6本使う計算になります）

切り干し大根と生の大根の栄養の違いは？

乾燥することで、カルシウムや鉄、食物繊維などの栄養素やおいしさがグッと
増えます。



姿を変えた切り干し大根は、多くを北海道内、本州では奈良県で食べられています。