

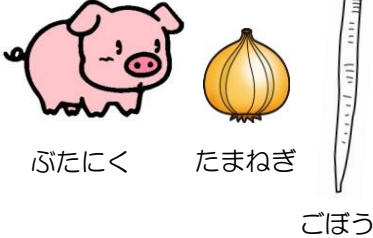
めむろまるごと給食 きゅうしょく

めむろ せいさん 芽室で生産された やさい 野菜や肉を にく みんなで た 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8回目
2月2日(金) 小・中学校

【ぶたごぼうどん】



ぶたにく たまねぎ

ごぼう

【しいたけのみそ汁】



しいたけ にんじん

さやいんげん

2月2日の献立 こん だて

ぶたごぼうどん

ぎゅうにゅう
牛乳

しいたけみそ汁 しる

じゃがいもオーブン焼き や

【じゃがいもオーブン焼き】



メークイン

コーン



えだまめ



なたねあぶら

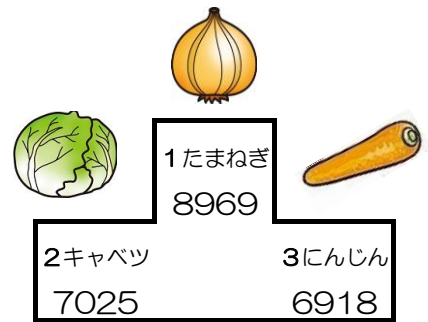
たまねぎ

めむろちょうでは約40年前から、たまねぎ作りが始められ、今は14戸の農家が生産しています。3月に種をまき、ハウスの中で苗を育て、5月にはその苗を畑へ植えます。8月から収穫が始まり10月まで行います。昨年は、過去5年間で一番多く収穫でき豊作でした。日本全国に売られますが、芽室や帯広のスーパーへはおびひろしじょうから販売されています。

※ 給食では、9月から3月まで芽室産たまねぎを使用します。

野菜の給食使用量の順位 やさい きゅうしょくしょうりょう じゆんい

(平成28年度使用量)



(単位 キログラム)



ひとくちメモ

ね
たまねぎって根っこ?

たべているのは葉の部分です。葉の下の部分が厚くなりかさなって丸くなったものです。

き なみだ で
切るとどうして涙が出るの?

においの成分の硫化アリルが目や鼻を刺激して、ヒリヒリさせるからです。

あじ
いためるとどんな味なの?

涙を出させる辛みもとの硫化アリルは火をとおすとあまく変わります。

えいよう

硫化アリルは、ぶた肉といっしょに食べるとつかれがとれます。また血管の中で血がかたまってつまるのをふせぎ、血液の流れをサラサラにしてくれる働きがあります。