

めむろまるごと給食^{きゅうしょく}

めむろ^{めむろ}せいさん^{せいさん}された^{された}野菜^{やさい}や肉^{にく}を^をみんな^{みんな}で^で食べ^たよう!

めむろさんざいりょう
芽室産材料

【きのこのコンソメスープ】



しいたけ



たまねぎ



メークイン



にんじん



さやいんげん

3月12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

きのこのコンソメスープ

なが
長いもハンバーグ

チップスサラダ

平成29年度 第9回目
3月12日(月) 小・中学校

【ながいもハンバーグ】



ぶたにく

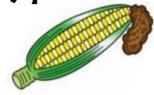


ながいも

【チップスサラダ】



えだまめ



コーン

* サラダにポテトチップスを
ふりかけてわけて
ください。



ながいも

「やまのいも」とも呼ばれ、長いも、いちょういも、つくねいも、自然薯などに分類されます。

芽室町では130戸(平成29年度)が長いもを生産しています。十勝の寒暖の差がねばりとおいしい長いもを作ります。収穫は、秋と春の年2回行います。秋堀は11月、これから掘られる春堀が4月で、1年中あります。

春堀長いもは、冬の間土の中で甘くなります。そして、さらにねばりが強くおいしくなります。

「十勝川西長いも」として全国や海外へ

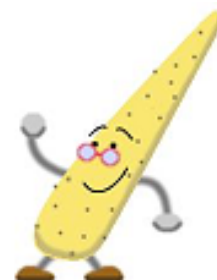
芽室町で栽培している長いもは、「十勝川西長いも」として9農協が共同で出荷しています。その約半分は芽室町で作られたものです。ウィルスや農薬のきびしい検査をうけて、日本全国や海外へおられます。海外へは台湾、アメリカ、タイ、シンガポールへ輸出され、健康食ブームにより、薬膳のスープとして食べられています。

えいよう

ながいものねばねばの素は「ムチン」という食物せんいの仲間です。

このムチンは消化・吸収を助け疲れをとります。

また、腸を掃除し、コレステロールの吸収を抑えます。



JA
めむろの
キャラクター