

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！

きゅうしょく

めむろさんざいりょう
芽室産材料

【たまねぎと
しいたけのみそ汁】



しいたけ



たまねぎ



にんじん

6月8日の献立

むぎい 麦入りごはん

ぎゅう にく にゅう 牛乳

たま しげたけ 玉ねぎと椎茸のみそ汁

ぶたにく たつ た あ 豚肉の竜田揚げ

ポテトとアスパラのサラダ

平成30年度 第2回目
6月8日（金）小・中学校

【ぶたにくのたつたあげ】



ぶたにく

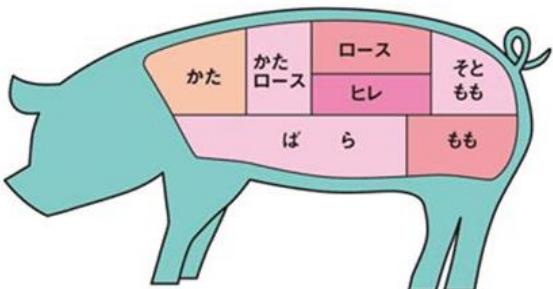
【ポテトとアスパラのサラダ】



インカのめざめ



コーン



にくや ぶい ひょうじ 肉屋さんの部位の表示は7つで、

かた・かたロース・ロース・ヒレ・ばら・
もも・そとももがあります。

ないぞう 内臓は、ハツ（心臓）・レバー（肝臓）・

ガツ（胃）・マメ（腎臓）・ヒモ（小腸）・

ダイチョウ（大腸）・タン（舌）・豚足・

コブクロ（子宮）の9つあります。

※ 豚肉の竜田揚げはロースを使用します。

ぶたにく

めむろちょう 芽室町では5戸の農家が、豚を育てています。

ぶた かず とう とう その豚の数は18,207頭（平成29年）です。

とかち なかさつないむら つぎ おお そだ 十勝では、中札内村の次に多く育てています。

こぶた ははぶた なか こぶた う 子豚が母豚のおなかの中にいるのは、114日
で、10頭くらいの子豚を産みます。

う 生まれた時は、1~1.5キログラムですが、
5~6ヶ月で、100~115キログラムと約
100倍になります。たいへん成長が早く、日本
で最も多く食べられている肉です。

えいよう…疲労回復にバッチリ!!

ぶたにく 豚肉は、牛肉やとり肉と比べるとビタミンB₁を多く
含みます。ビタミンB₁は、体のだるさや疲れをとり
除く働きがあり、疲労回復に効果があります。

インカのめざめ

さつまいものような濃い黄色で、しっとりとした食感と甘みが増したじゃがいもです。

げんさんち なんべい ちいき たか ねだん とりひき こつぶ にほん さいばい 原産地の南米アンデス地域で、高い値段で取引されている小粒のいもを日本で栽培できるように

かいりょう ひんしゅ 改良してきた品種です。

