

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 た みんなで食べよう！

めむろさんざいりょう
芽室産材料

平成30年度 第2回目
6月8日（金）小・中学校

【たまねぎと
しいたけのみそしる】



しいたけ



たまねぎ



にんじん

6月8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

たま しいたけ しる
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

【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

グリーンアスパラガス

ぶたにく

めむろちよう 芽室町では5戸の農家が、豚を育てています。
その豚の数は18,207頭（平成29年）です。

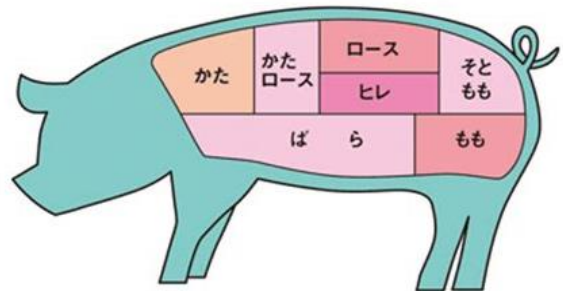
とまち 十勝では、中札内村の次に多く育てています。

こぶた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か月で、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。



にくや 肉屋さんの部位の表示は7つで、

かつ・かつロース・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。

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。

げんきんち 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
かいりよう 改良してきた品種です。

