

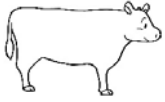
めむろまるごと給食 きゅうしよく

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！

平成30年度 第7回目
12月14日（金）小・中学校

めむろさんざいりょう
芽室産材料

【キーマカレー】



ぎゅうにく



ぶたにく



たまねぎ



にんじん



さやいんげん



えだまめ



だいず

12月14日の献立 こんどて

キーマカレー

ぎゅうにゅう
牛乳

ゆりねとツナのサラダ

【ゆりねとツナのサラダ】



ゆりね



コーン



にんじん

ゆりねを
ほぐした
もの



ゆりね

ゆりねは約99%が北海道で生産されています。現在、芽室町では13戸の農家さんが生産しています。

出荷先のほとんどは西日本ですが、北海道内や関東、海外へも輸出されています。

ゆりねは茶わん蒸しや炊きこみごはんなどの料理に使われています。

ゆりだけど花はありません

ゆりねは食用ゆりの球根です。

1枚1枚のりん片が重なりあい、大きさは手のひらに
乗るほどです。色は真っ白く、野菜のなかまです。

食用ゆりの球根なので、時期がくると花が咲きます。

ところが、花が咲くと養分がとられてしまうので、

つぼみができ始めたら、すべての

つぼみを摘み取ってしまいます。



大事に大事に・・・

ゆりねを触るときは、とても慎重になります。

少しでも強くにぎってしまうと色が変わって

しまうので、生産者のみなさんは、赤ちゃんを

抱くように優しい

気持ちと力で

扱っています。



とても時間がかかる野菜です

ゆりねは種を植えてから出荷するまでに約6年も

かかります。それは、数多くある野菜のなかでも

特に長いです。また、6年の間に何度も畑を植え

替える必要があり、手間も時間もかかる野菜です。



食べると〇ク〇ク！



ゆりねは、じゃがいもやかぼちゃのように

ホクホクとした食感に特長があります。

今回給食では、ゆりねのホクホク感を感じてもら

えるように、ゆりねは小さく切らずにゆでてサラダ

にします。ホクホク感を感じてもらえるかな？