

# めむろまるごと給食 きゅうしょく

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！

めむろ さんしょくざい しょうかい  
芽室産食材の紹介



令和元年度 第1回目  
5月17日（金）小・中学校

～ 5月17日（金）のこんだて ～

にく  
肉なべどん



ぶたにく



にんじん



しいたけ



ごぼう

ぎゅうにゅう  
牛乳

じゃがいものみそ汁



じゃがいも



にんじん



コーン

アスパラのごまみそあえ



にんじん



グリーンアスパラガス

10cm

## グリーンアスパラガス

めむろちょう げんざい こ せいさん めむろのうきょう とお ぜんこく かくち しゅつか  
芽室町では現在41戸で生産し、芽室農協などを通して全国各地に出荷して  
います。

しゅうかくさきょう がつ にち はじ がつ にち ごろまで つづ よてい  
収穫作業は5月5日に始まり、6月20日ごろまで続く予定です。

ことし かん あめ ふ りょう すく はたけ つち かわ しょうたい  
今年は干ばつ（雨の降る量が少なく、畑の土が乾いている状態）で、いつもの  
年よりもとれる量は少ないですが、おいしさは変わりません。

めむろちょう  
芽室町でとれるグリーンアスパラガスは、甘みがありやわらかいのが特長です。

あいさいや ほっかいどう ない はんばい  
愛菜屋や北海道内のスーパーで販売されたり、ギフト（贈り物）にも使われ、  
いろいろな地域の人たちに食べられています。

### 体育祭や運動会でがんばるあなたに！

グリーンアスパラガスには、この野菜から発見された「アスパラギン酸」という薬にも  
つか せいぶん おお はい からだ つか はたら  
使われる成分が多く入っています。体の疲れをとり、スタミナをつける働きがありますので、  
おすすめの野菜です。

### ◇ グリーンアスパラガスの一口メモ ◇

#### 24cmに成長すると…

いじょう せいちょう しゅつか  
24cm以上に成長すると出荷されます。  
みぎかわ しゃしん しゅつか  
（右側のアスパラの写真が24cmで、出荷  
されるときのおお  
の大きさになります）

#### 10cmも伸びる!?

1日に10cmも伸びます。そのため、収穫  
さきょう にち かい ごせん じ じ ごこ  
作業は1日2回（午前7時から9時、午後  
3時から5時） 行う農家さんが多いです。

