

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！

めむろ さんしょくざい しょくかい
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



ぎゅうにゅう 牛乳

じゃがいものみそ汁



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 げんさい こ せいさん めむろのうきょう とお ぜんこく かくち しゅっか
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。

しゅうかくさぎょう がつ にち はじ がつ にち 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。

こどし かん あめ ふ りょう すく はたけ つち かわ じょうたい
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
とし りょう すく 年よりもとれる量は少ないですが、おいしさはかわりません。

めむろちょう あま とくちょう
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 はんぱい おく もの つか
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！

やさい はっけん さきん くすり
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 せいいぶん おあ 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冊メモ ◇

24cmに成長すると…

いじょう せいちょう しゅっか
24cm以上に成長すると出荷されます。
(右側のアスパラの写真が24cmで、出荷
されるときの大きさになります)

10cmも伸びる!?

さきょう にち かい ごぜん じ ごご
1日に10cmも伸びます。そのため、収穫
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。

