

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 さんしきざい しょかい
芽室産食材の紹介



令和元年度 第2回目
6月7日（金）小・中学校

～ 6月7日（金）のこんだて ～

むぎい
麦入りごはん

ぎゅうにゅう
牛乳

たま しいたけ
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



しいたけ

にんじん

ポテトとアスパラのサラダ

ぶたにく



じゃがいも



グリーンアスパラガス



コーン

なま しいたけ 生椎茸

めむろ ちょう げんざい けん さいばい
芽室町では現在5件で栽培しています。

なつよう ふゆよう わ さいばい
夏用と冬用を分けて栽培しており、夏用に関しては春頃、冬用に関しては秋頃が旬となります。

せいさんしゃ そうちょう きんしょう で しいたけ て つか しゅうかく きかい おこな こうてい
生産者が早朝に菌床から出てきている椎茸を手やはさみを使い収穫しています。機械で行える工程は
さぎょう てさぎょう おこな
ないため、すべての作業が手作業で行われています。

めむろ きん しいたけ せいさんしゃ たんせいか さいばい
芽室産の椎茸は、生産者が丹精込めて栽培しているので、みずみずしくおいしいのが特長です。

さつぼろし ほっかいどうない と し ぶ いちば と かちかんない とう しゅっか
札幌市など北海道内の都市部の市場や、十勝管内のスーパー等に出荷されています。

椎茸を食べると？

しいたけ か ぜ せい びょうき たい ていこうりょく
椎茸には風邪などのウイルス性の病気に対して抵抗力
をつけ、がんの発生・進行を抑える作用があるといわれて
います。健康食材として、食卓には欠かせない存在です。

椎茸の栽培方法

しいたけ きんしょうさいばい げんぼくさいばい
椎茸には菌床栽培と原木栽培があり、

めむろちょう こめ めん
芽室町ではおがくずや米ぬか、綿がらなどに
さとう えいようさい くわ ぱいち きん う
砂糖や栄養剤などを加えた培地に菌を植える
きんしょうさいばい さいばい
菌床栽培で栽培しています。



しいたけが栽培されている様子