

# めむろまるごと給食

芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう！

芽室産食材の紹介



令和元年度 第4回目  
9月13日（金）小・中学校

～ 9月13日（金）のこんだて ～

ドライカレー



牛乳

切り干し大根のコールスローサラダ



## キャベツ

芽室町では現在約10戸で生産し、芽室農協などを通して出荷されています。

今年の収穫作業は7月15日に始まり、10月中旬ごろまで続く予定です。

今年の生育状況は、虫の被害を受けて見た目がよくないものができた時期もありましたが、現在はその被害もなく、いつもの年と同じくらいに順調です。

芽室町でとれるキャベツは、柔らかくて食べやすいのが特長です。

また、YES!clean登録基準に沿った環境に優しい土で、最低限の化学肥料を使って栽培されています。

給食では10月中旬ごろまで、芽室町でとれたキャベツを使います。

### キャベツは何枚の葉でできている？

キャベツは1枚1枚の葉が丸く重なり合って土の上に玉のようにできる野菜です。このキャベツは何枚の葉が重なっているのでしょうか？

1玉のキャベツで40～50枚くらい重なっているそうです。芽室町では、キャベツの種をまき1か月ほどたってから畑に植えかえられ、その後、約2か月ほどで収穫されます。



### キャベツには

#### どんな栄養が入っているんだろう？

キャベツには、胃腸のはたらきを回復させる効果のあるビタミンUという成分が入っています。ビタミンUは、キャベツのしぼり汁から発見されたので【キャベジン】とよばれています。お店で売られている胃や腸の薬にも入っている栄養素です。



ドライカレーとは？

ドライカレーは2種類あります。  
①みじん切りの野菜とひき肉を炒めてカレー粉で味をつけた汁気のない具を、ごはんにかけて食べるものと、  
②ごはんをカレー粉で味付けして炒めたごはんの2種類があります。13日の給食では、①の具をごはんにかけて食べるものを提供します。



今回はこちら



YES!cleanマーク