

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！

令和元年度 第7回目
12月13日（金）小・中学校

めむろ さんしょくざい しょうかい
芽室産食材の紹介

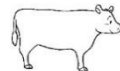


～ 12月13日（金）のこんだて ～

き ぼ だいこん い にく そぼろ どん
切り干し大根入り肉そぼろ丼



ぶたにく



ぎゅうにく



たまねぎ

ぎゅうにゅう
牛乳



にんじん



きりぼしだいこん



えだまめ

コーンのみそ汁



コーン



にんじん



しいたけ

ゆりねとキャベツのごまあえ



ゆりね



にんじん

ゆりねって？



ゆりねの見た目は、球根のようです。
重なったりん片を1つずつほぐして、茶
わん蒸しの具やてんぷらなどの料理に
つかわれます。ほんのり甘く、ホクホクと
した食感を味わえるよう、今回は小さく
切らずにそのままの大きさを調理しま
す。



↑ ゆりねをほぐしたもの

ゆりね

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 しゅつか
芽室町では現在11戸で生産し、芽室農協などを通して出荷されています。

ゆりねはじゃがいもやにんじんと違い、皮がないので、とてもキズがつきやすいです。強くにぎったり、キズが
つくと変色してしまうので、栽培中はもちろん出荷するときも丁寧に扱われています。

めむろちょう とれた ゆりね の多くは 関西方面に 出荷されていますが、最近 は、台湾 や香港、シンガポール などの
東南アジアにも輸出されています。そのため、輸送時には特別に作ってもらったオガ粉（木を粉状にしたもの）と
一緒に箱に詰めることで、ゆりねを外からの衝撃から守ってくれます。

毎年、お引越しをします

ゆりねは種を植えてから収穫まで、約6年かかります。
毎年畑を移しかえる必要があり、大変手間も時間も
かかる野菜です。

昔は、〇〇〇に使われていた！？

ゆりねには、食べ物の栄養を全身に行きわたらせて、
体を強くする働きがあるので、昔はくすりとして
使われていました。



ゆりねの1年



春

ゆりねの種を植えます。病気にから
ないように、網で囲った中で育てます。



夏

7月上旬ころになると、ゆりねの養分が
花にとられないように、花が咲く前に
つぼみを取ります。



秋

ゆりねを植えて6年目になるとやっと
収穫ができます。そして、次の年に
出荷する分の植え付けも行います。



冬

冬の間はゆりねの種を増やす時期です。
1片ずつ土に植え、3年後の出荷を
目指して、大切に育てられます。

