

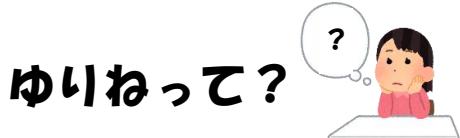
# めむろまるごと給食

めむろ 芽室で生産された やさい にく た せいさん な にく 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7回目  
12月13日（金）小・中学校



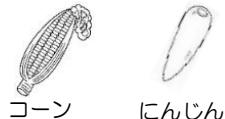
～ 12月13日（金）のこんだて ～

きり干し大根入り肉そぼろ丼



ぎゅうにゅう  
牛乳

コーンのみそ汁



ゆりねとキャベツのごまあえ



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  
使われます。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で調理しま  
す。



↑ ゆりねをほぐしたもの

## ゆりね

めむろちょう げんさい こ せいさん めむろ のうきょう とお しゅっか  
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 おお かんさい ほうめん しゅっか  
芽室町で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  
とうなん 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  
いっしょ はこ つ ゆしゅつ ゆそう じ とくべつ つく  
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、  
からだ つよ はたら 体を強くする働きがあるので、昔はくすりとして  
つか つか つか つか つか  
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。



7月上旬になると、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  
めざして、大切に育てられます。

