

めむろまるごと給食

令和8年
10月9日(金)
実施!

芽室で生産された 野菜や肉を みんなで食べよう! 令和8年度 5回目

芽室産食材の紹介 ~10月9日(金)の献立~

■チンゲン菜と白菜のスープ

■チンジャオロース

■中華ツナサラダ

■麦入りご飯

■牛乳



はくさい



だいこん



ピーマン



ぶたにく



じゃがいも



キャベツ



えだまめ

【じゃがいもについて】

全国の約80%が生産される北海道。その中心である十勝に位置する芽室町は、全道2位※の生産量を誇ります。給食では「メイクイン」と「北海こがね」を使用し、カレーや肉じゃがなど多くの料理に登場します。

じゃがいもは炭水化物だけでなくビタミンCも多く含まれ、デンプンに守られているため熱に強い特徴があります。

煮込み料理で強火にかけると煮崩れしやすいため、水から入れて約60~70度で10分ほどじっくり煮込むと、形を綺麗に残すことができます。 ※令和5年度北海道農政事務所公表データ

生産者さんからのメッセージ

秋に収穫したじゃがいもを雪を入れた倉庫(雪室)で大切に保管しています。雪室では、冬に降った雪を蓄えて、夏の間も低温や高湿度を保ちます。こうすることで、1年を通していつでも美味しいじゃがいもを届けることができます。さらに雪室に入れることで、じゃがいものデンプンが糖分に変わり、より甘くて美味しいじゃがいもになります。

私たちが育てた美味しいじゃがいもをぜひ味わって食べてくださいね!



じゃがいもの生産者

森浦 大介さん