

# めむろまるごと給食

きゅうしよく

めむろ せいさん 芽室で生産された やさい にく 野菜や肉を みんなで食べよう!

れいわ ねん 令和5年  
がつ にち きん 5月26日(金)  
じっし 実施!

令和5年度 1回目

## めむろさんしよくざい しょうかい 芽室産食材の紹介

がつ にち きん こんだて ~5月26日(金)の献立~

にく 肉なべどん



ぎゅうにく



しいたけ



ごぼう

ぎゅうにゅう 牛乳

■アスパラガスとコーンのクリーミーサラダ



アスパラガス



コーン

## めむろのアスパラガス

めむろちょう 芽室町にはアスパラガスを生産している農家が27戸あります。

アスパラガスはひる よる かんたん さ 昼と夜の寒暖差により甘みが増す野菜です。かんたん さ おお 寒暖差が大きいめむろちょう のアスパラガスはとてもあま 甘く、やわらかいのがとくちょう 特徴です。

## アスパラガスの種類

アスパラガスはみどりいろ 緑色をしたグリーンアスパラガスのほかに、はくしよく 白色のホワイトアスパラガス、むらさきいろ 紫色のパープルアスパラガスなどがあります。

グリーンアスパラガス

ホワイトアスパラガス

パープルアスパラガス

## せいさんしゃ 生産者さんからのメッセージ

おいしいアスパラガスを育てるためにはねかぶ ねんかんそだ 根株を3年間育てなくては

はいけません。そのため、なえ う 苗を植えてから3年後にしゅうかく 収穫ができる

きちよう しょうざい 貴重な食材です。しゅうかくじ き がつじょうじゆん 収穫時期は5月上旬から

6月中旬で1日にあさ ゆうがた の2回しゅうかく 収穫を行います。

ね ようぶん たくわ 根に養分を蓄えさせるためしゅうかくご 収穫後はアスパラガス

をのばしてたくさん ひかり あ を浴びさせています。

アスパラガスはえいようか たか 栄養価も高いので

ぜひしゆん あじ 旬を味わってください。

