

# とれたて村給食だより

6月



いたばし  
板橋区食育  
キャラクター

ながさきけんひらとし  
長崎県平戸市から

ほ しいたけ とと  
干し椎茸をお届けするっちい!

ながさきけん  
ひらとし  
平戸市



ひらとし、ながさきけん、ほくせいぶ  
平戸市は長崎県の北西部にあります。  
てんねん、きょじょう、だいしぜん、はくく、うみ、だいち、めく、ゆた、まち  
天然の漁場と大自然に育まれた海と大地の恵みが豊かな町です。

## ほ しいたけ 干し椎茸ができるまで



しいたけ、しゅうかく、とき、きず  
椎茸を収穫する時は傷が  
つかないよう、ひとつひとつ  
丁寧に手作業で摘んでいき  
ます。

しいたけ、そだ、とき、ほんき、つか、まぜつ  
椎茸を育てる時に1番気を遣うことは季節によって  
変わるハウス内の温度、湿度管理です。  
なるべく椎茸が好む自然環境に近づけています。  
また、地下50mの天然の地下水のみで栽培しています。



しゅうかく  
収穫したばかりの  
しいたけ、かくべつ  
椎茸は格別だっちい



にっこう、ちよくせつ、あ、かんそう、てんび、ほ  
日光に直接当てて乾燥させる天日干しを  
おこな、ほ、しいたけ、つく  
行い、干し椎茸は作られます。

### さんちかた 産地の方からのメッセージ



みなさんもしいたけをいっぱい食べてげんき  
なってくると、とてもうれしいです。