

とれたて村給食だより

6月



いたばち
板橋区食育
キャラクター

長崎県平戸市から 干し椎茸をお届けするっちい！

長崎県
平戸市



長崎県平戸市は九州本土の最北西端にあります。
天然の漁場で育まれた「海の恵み」と、清らかな水とミネラル
豊富な潮風を栄養に育てられた「大地の恵み」が大きな魅力です。

干し椎茸ができるまで



椎茸を収穫する時は傷が
付かないよう、一つ一つ
丁寧に手作業で摘んでいき
ます。

椎茸を育てる時に1番気を遣うことはハウス内の温度、
湿度管理です。日中は20℃、夜は10℃と寒暖差をつけ、
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。



収穫したばかりの
椎茸は格別だっちい



天日干しをすることで、カルシウムの吸収を
助けてくれるビタミンDが作られます。

産地の方からのメッセージ



みなさんも椎茸をいっぱい食べて元気にな
ってくると、とても嬉しいです。