

# むらきゅうしょく とれたて村給食だよ

10月

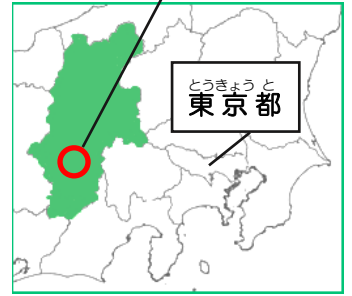
ながのけんこまがねし  
**長野県駒ヶ根市からぶなしめじをお届けするっちい!**



いたばしくしよくいく  
板橋区食育キャラクター

ながのけんこまがねし ながのけん なんぶ  
長野県駒ヶ根市は長野県の南部にあります。  
まわ やま かく しぜん ゆた まち  
周りを山に囲まれた、自然が豊かな町です。

ながのけんこまがねし  
長野県駒ヶ根市



とうきょうと  
東京都

## しめじができるまで

### 1 しめじ菌の植えつけ



ちよっけい センチメートル  
直径 10 cm  
たか センチメートル  
高さ 15 cm

えいよう 栄養がたっぷり入ったビンの中に  
きん 菌を植えて育てます。  
ま 真っ暗な部屋で約3か月かけてビン  
なか の中を菌でいっぱいにします。

### 2 菌かき



きん まえ  
〈菌かき前〉

きん ち  
〈菌かき後〉

しめじが生えやすいように  
ひょうめん ととの 表面を整え、水を加えます。

### 3 芽だし



くら 暗い部屋で育てていくと、  
ぷつぷつとききのこが出てき  
ます。

### 4 生育

おお  
どんどん大きくなっているっちい



きん  
〈菌かきから 16日目〉

にちめ  
〈18日目〉

にちめ  
〈22日目〉



たいよう 太陽の代わりに明るい照明を当てて、育てていきます。

### 5 収穫・包装



きん 菌かきから約3週間後、  
しゅうかく 収穫し、袋に詰めて出荷  
さる。されます。

産地の方からメッセージ

えいよう 栄養たっぷりのきのこを食べて、毎日元気に過ごしてくれることが私たちの頑張る力になります。

ぜひ、きのこパワーで丈夫な体を作ってください。