

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 とど
干し椎茸をお届けするっちい！

ながさきけん
長崎県
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 だいしげん はくく うみ だい ち めぐ 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

- ①椎茸はおがくずに米ぬかなどを混ぜて固めたブロック（菌床）に椎茸の菌を植え付けて育てます。
②【2日目】椎茸の芽がはじめる。 ③【7日目】収穫。
④椎茸を収穫する時は、傷がつかないように一つ一つ丁寧に手作業で摘みます。



おお しいたけ センチメートル
大きい椎茸は10 cm になることもあるっちい。



ち か メートル てんねん
地下50 m の天然
の地下水のみで栽培
しているっちい。



- ⑤日光に直接当てて乾燥させる天日干しを30分から半日行い、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



しぜん そさい みず
自然の素材や水に
こだわって作った椎
茸をいっぱい食べて
元気になってくれ
と、とても嬉しいで
す。

【育てている時の苦労】

のうやく さつちゅうざい つか
農薬や殺虫剤を使わないで栽培
しているので、ハウス内は清潔にし、
病気にかからないように工夫して
います。

また、害虫から守るため、特に収
穫の時はハウス内を徹底的に洗浄
し、安心して食べられるように心が
けています。