

がつ 9月 とれたて村給食だより

がつ ながの けんこまが ねし
9月は長野県駒ヶ根市からとれたての
「ぶなしめじ」をお届けするっちい！



いたばし くしよく
板橋区食育キャラクター

～ぶなしめじができるまで～



まんぼん びん
270万本の瓶が
はい
入っているよ！

おんど 温度:20℃、しつど 湿度:65% ばーせんと

- ① しめじの栄養源となる米ぬかや大豆の皮、トウモロコシの芯などを機械で混ぜ合わせる。
- ② ①を瓶(写真②)に入れ、しめじを植えやすいよう、真ん中に穴をあけたら、120℃で5時間滅菌する。
- ③ 他の菌が入り込まないように、きれいな部屋で、写真②の瓶にしめじの菌を植える。
- ④ しめじの菌が育ちやすい温度と湿度にした部屋の中(夏の山に近い環境)で、90日間しめじの菌を増やす。



- ⑤ ④を部屋の中から出した後、瓶(写真⑤)の上の部分でしめじを育てていく。
- ⑥ 夏の山に近い環境で管理した建物の中で芽を出してから、約3週間かけて、しめじを大きく成長させる。
- ⑦ 写真⑥の瓶からしめじを収穫する。
- ⑧ 収穫したしめじの根本を切落し、折れているしめじや変形しているしめじを取り除く。

生産者の方からメッセージ

ぶなしめじは菌を植えてから、120日ほどかけて収穫します。
また、巨大な設備管理、徹底した衛生管理のうえ、品質維持に
努めて栽培しています。

ぶなしめじを食べて元気に過ごしてくださいね！



はこづ
箱詰めし、
しゅっ か
出荷する様子

資料提供：株式会社アグリコ