

9月 とれたて村給食だよ！

こまがね
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！



板橋区食育キャラクター

～ぶなしめじができるまで～

270万本の^{きんしょうびん}菌床瓶
が入っているよ！



温度：20℃、湿度：65%

- 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、培地をつくる。
- ② ①の培地を^{きんしょうびん}菌床瓶に詰込み、しめじを植付けやすいよう中心に穴をあけたら、120℃で5時間滅菌する。
- ③ 他の菌が入り込まないよう、クリーンルームで、②の^{きんしょうびん}菌床瓶にしめじの菌を植付ける。
- ④ 一定の温度と湿度が保たれた^{ばいようとう}培養棟(夏山に近い環境)で、90日間しめじの菌を培地に繁殖させる。



- ⑤ ^{ばいようとう}培養棟から出した後、^{きんしょうびん}菌床瓶の上部にしめじを生育させる。
- ⑥ 夏山に近い環境で管理された庫内で出芽させ、約3週間かけてしめじを大きく成長させる。
- ⑦ ^{きんしょうびん}菌床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付けてから、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！



箱詰めし、
出荷する様子