

10月 とれたて村給食だよ



いたばしくしよくいく
板橋区食育キャラクター
いたばち



こんげつ
今月は、**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！

こまがねし ながのけん なんぶ
駒ヶ根市は長野県の南部にあります。
おお やまやま かこ しぜん ゆた まち
大きな山々に囲まれた、自然が豊かな町です。



～ぶなしめじができるまで～

1 しめじ菌のうえつけ



270万本のピンが入っているっちい！



- ① しめじの栄養となる“とうもろこしの芯”や“米ぬか”などを機械で混ぜて、直径10 cm、高さ15 cmのピンの中に入れます。
- ② 中心に穴をあけ、機械でしめじ菌をうえつけます。
- ③ 一定の温度にした部屋にピンをおき、しめじ菌をふやします。
- ④ 約3か月後、しめじ菌でいっぱいになり、白くなります。

しめじ菌を
うえつけた
すぐ後

しめじ菌を
うえつけてから
約3か月後



部屋の温度や湿度は
キノコが育つ夏の森の環境に
合わせているっちい！

2 菌かき 3 生育

〈菌かき前〉 〈菌かき後〉



しめじが生えやすいよう
に表面をととのえること
を菌かきといいます。

太陽の代わりに明るい照明をあてて
育てます。



〈菌かきから 16日目⇒18日目⇒22日目〉

生産者の方からのメッセージ

多くの仲間が生産に携わっています。
一つひとつのぶなしめじに、私たちの愛情と
まごころがこもっているので、おいしくて安心して
食べるぶなしめじをみなさんで食べてください。

5 収穫・包装



菌かきから約3週間後、
収穫し、袋に詰めて出荷
されます。