

# 10月 とれたて村給食だよ!



いたばし くしょくいく  
板橋区食育キャラクター  
いたばちい



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 なかの 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。



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

## ～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〉

### 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。

### 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。