

6月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉 チキンピラフ

かごしまけん ちようさん
鹿児島県さつま町産

春かぼちゃ入りサラダ

あおな きゅうにゅう
青菜とわかめのスープ、牛乳



【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ 米粒麦：はくばく

飲用牛乳：コーシン乳業 バター：国産

鶏肉：宮崎

生わかめ：国産

豆腐：清水豆腐店

人参：千葉

玉ねぎ：兵庫

マッシュルーム水煮：インドネシア

粒コーン缶：タイ

ピーマン：茨城

にんにく：青森

きゃべつ：茨城

きゅうり：埼玉

ブロッコリー：長野

えのきたけ：長野

小松菜：埼玉

春かぼちゃ：鹿児島県さつま町【とれたて村】

いたばしく さんさいちようさき かん のこ
6/9～6/13は板橋区の残菜調査期間です。残さずいただきましょう！



きょう
今日は「とれたて村給食の日」です。

かごしまけん ちよう はる
鹿児島県さつま町から、春かぼちゃが届きました！



〈ぱくぱくクイズ〉

なまえ ゆらい くに
“かぼちゃ”の名前の由来になった国は次のうちどこでしょうか？

① ポルトガル

②カンボジア

③アメリカ

④日本

こた
(答え) ②カンボジア

かぼちゃは、カンボジアから日本に伝わったため、かぼちゃと名付けられたと言われています。

もともと たいりく
元々のかぼちゃの生まれはアメリカ大陸でした。



うらぬ
裏面の
「とれたて村給食だより」も
ご覧ください！

きょう きょうしやく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！

6月 とれたて村給食だより



今月は、**鹿児島県さつま町**から
春かぼちゃをお届けするっちい！

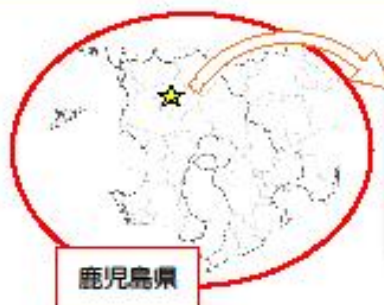


板橋区食育キャラクター
いたばちい

鹿児島県さつま町について

町内の真ん中には、大きな川内川が流れ、
周囲には紫尾山などの緑豊かな山々が連なり
ます。四季折々の自然の美しさを感じることが
できます。

米、野菜、茶、果物などを作っています。



鹿児島県



～春かぼちゃが届くまで～

2月～3月頃

《種まき》

温度や湿度を管理されたハウスで
種をまきます。小さなポットで育てます。

種から芽が出て丈夫な苗に育つまで（約1か月）、
水やりや温度管理を注意深く行います。
病気や害虫から守ることも大切です。

3月下旬～4月

《定植》

畑の準備（土づくり、肥料やりなど）を行い、
育った苗を、畑に植え付けます。

4月～6月

《栽培管理》

隅をたくさん浴びるように、つるを整えたり、
余分な芽を取り除いたりします。
水や肥料をあげて、かぼちゃの成長を助けます。
また、ミツバチなどの昆虫が受粉を手伝います。

6月～7月

《収穫》

かぼちゃが十分に育ったら、一つ一つ丁寧に手で収穫します。
10日ほど風通しの良い場所に置いておくことを風乾といい、
腐敗を防ぎます。追熟させることで、甘みのあるかぼちゃになります。



お花が
さいてるっちい



★みなさんへのメッセージ★

おいしい野菜を届けられるように努力
しています。たくさんの手間をかけて育て
た野菜をお届けしますので、おいしくたべ
ていただけると嬉しいです。