

7月

# パクパクタイムズ



## 今日のメニュー

とれたて村最上町産トマト入り 西湖豆腐丼

もやしのナムル

メロン、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  
白ごま：多国籍  
飲用牛乳：コーシン乳業  
豚ひき肉：埼玉、群馬、茨城  
うずら卵水煮：国産  
冷凍豆腐：国産  
にんにく：青森  
しょうが：高知  
玉ねぎ：兵庫  
人参：千葉  
干しいたけ：国産  
たけのこ水煮：国産  
長ねぎ：千葉  
**トマト：山形県最上町【とれたて村】**  
にら：茨城  
もやし：栃木、福島  
メロン（アンデス）：山形

裏面の「とれたて村給食だより」  
もご覧ください！

新鮮でおいしい

「麗月」という品種の「トマト」

今日は「とれたて村給食の日」です。

やまがたけんもがみまち  
とど  
が山形県最上町から届きました！



「西湖豆腐」は豆腐を使った中国料理のひとつです。中国にある「西湖」という美しい湖の名前が由来になっています。「西湖」の近くでは美味しい食材がたくさんとれることから、「西湖豆腐」には「おいしい豆腐料理」という意味が込められています。トマトを使い、塩・しょうゆで味付けしているので、辛みはなくあっさりした味わいです。

### ＜ぱくぱくクイズ＞

「トマト」の赤い色の元になる栄養は次のうちどれでしょうか？

① トマピン

② リコピン

③ アカピン



（こたえ）②リコピン

山形県最上町から新鮮で真っ赤に熟れた「トマト」が届きました。トマトは今の季節おいしい旬の野菜です。トマトの赤い色の元になる「リコピン」には病気を老化を防ぐ働きがあります。

今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！

# 7月 とれたて村給食だより



板橋区食育キャラクター  
いたばちい

今月は、**山形県最上町**から  
**トマト**をお届けするっちい！

最上町は山形県の北東部、宮城県との県境に位置し、周囲は山に囲まれています。その山々から流れ込むふんだんな清流に恵まれた、農業がとても盛んな町です。



今回お届けする**トマト**の品種は「**麗月**」です。  
甘みがあるのが特徴です。



## ～トマトができるまで～



4月の様子  
苗ポットを1つ1つ  
手作業で等間隔に並べ  
ます。



苗が成長してきたら、  
1本1本ひもで上から  
つるし、風などで茎が  
折れないようにします。

5月中旬頃には、  
全長1メートルまで  
成長してるっちい！



食べ頃になるまで、  
温度や水を管理しま  
す。



## 産地の方からのメッセージ

最上町は盆地で、昼と夜の寒暖差があるため、作物がおいしく育つにはとても良い環境です。ですが、真夏の暑いときは人間と同じで植物も弱ってしまいます。その時の管理は大変になりますが、手を掛ければ掛けるほど、旨みや成長で応えてくれます。おいしい空気とおいしい水で育てるトマトは、格別ですよ！

資料提供：山形県最上町産業振興センター 地図出典：国土地理院ウェブサイト（白地図を加工して使用）