# 10月 パクパクタイムズ



### <sup>きょう</sup> 〈今日のメニュー〉

。まがねしきか 駒ヶ根市産しめじ入り**きのこスパゲッティ** 

カリカリ豆サラダ ぎゅうにゅう フルーツヨーグルト 牛乳



#### 【主な食材の産地・取り扱い業者】

スパゲッティ:多国籍 飲用牛乳:コーシン乳業

鶏肉:岩手 ベーコン:埼玉

刻みのり:国産 大豆:国産

プレーンヨーグルト:中沢乳業

にんにく: 青森 玉ねぎ:北海道

マッシュルーム水煮:インドネシア

にんじん:北海道

しめじ【とれたて村】: 長野県駒ヶ根市

えのきだけ:長野 ピーマン:群馬 きゃべつ:群馬 きゅうり:福島 もやし: 埼玉 黄桃缶:ギリシャ

パイン缶:フィリピン

みかん缶:国産

きょう 今日は「とれたて村給食の日」です。<mark>長野県駒ヶ根市</mark>から新鮮な<mark>しめじ</mark>が届きました!

※ 裏面の「とれたて対論をだより」もご覧ください!

<mark>〈ぱくぱくクイズ〉</mark>

次のことわざの空欄に入る言葉は何でしょうか? 『香り松茸、〇〇しめじ』

① 秋 ②色 ③味



(こたえ) ③焼

『**香り松茸、味しめじ** 』とは、「たくさんあるきのこの中で、特に**香り**のいいものは"**松茸**"で、 。 味がいいものは"**しめじ**"である」ということわざです。

かっ 10月は<mark>「食品ロス削減月間」</mark>です。 今日の 給 食 も残さずおいしくいただきましょう!

## 10月 とれたて村給食だより



今月は、長野県駒ヶ根市から

**ぶなしめじ**をお届けするっちぃ!

- 相市は馬野県の南部におります

駒ヶ根市は長野県の南部にあります。

東に南アルプス(赤石山脈)、西に中央アルプス

(木曾山脈)の3000m級の山々に囲まれた自然豊かな町です。



### ~ぶなしめじができるまで~ ...........

#### 1 しめじ菌の植えつけ









270万本のビンが入っているっちぃ!





培養前 培養後

約3か月後

①しめじの栄養となる原料(とうもろこしの芯、米ぬか等)を機械で混ぜて培地を作り、

直径 10 cm、高さ 15 cmのビンの中に入れます。

- ②中心に穴をあけ、滅菌処理をして、しめじ菌を植えつけます。
- ③施設の中で、一定の温度で培養し菌を繁殖させます。
- ④約3か月後、培地にしめじ菌がまわり、白くなります。

菌を植えつけた後の温度や湿度は キノコが育つ**夏の森の環境**に 合わせているっちぃ!

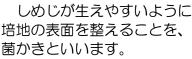
#### └ 2 菌かき

#### 🔷 3 <u>生育</u>

#### 〈菌かき前〉〈菌かき後〉







菌かき後に水を加えます。

太陽光の代わりに照明を当てて生育室で育てます。 光があたることで茎が伸びすぎるのを抑えられ、 傘を形成し、株がきれいに形作られます。









〈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ますので、おいしくて安心でき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、形態(株、カット バラ)や重さごとに、袋に 詰めて出荷されます。

資料提供:株式会社アグリコー地図出典:国土地理院ウェブサイト(白地図を加工して使用)