

1月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

いたばしさんなが や とりどん
板橋産長ねぎ入り焼き鳥丼

あ
おかか和え

♪ フルーツポンチ **ぎゅうにゅう 牛乳**

※ ♪ マークのついたメニューはリクエストメニューです!



【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
- 鶏肉：宮崎
- うずら卵水煮：国産
- ソフト削り：国産
- 生姜：高知

☆長ねぎ：板橋区【板橋ふれあい農園会】

- 白菜：茨城
- もやし：栃木、福島
- 人参：千葉
- 小松菜：埼玉
- パイン缶：フィリピン
- 黄桃缶：ギリシャ
- みかん缶：スペイン

きょうは **「板橋ふれあい農園会給食の日」** です。

いたばしさんなが い や とりどん
「板橋産長ねぎ入り焼き鳥丼」 に使っています。

〈ぱくぱくクイズ〉

「長ねぎ」の白い部分は、どの部分でしょうか？

- ①葉
- ②根
- ③茎

(こたえ) ①葉

長ねぎの白い部分は、根でも茎でもなく、「葉」です。白い部分は、何回も土をかぶせて日の光をあてずに栽培しています。日の光に当てて育てると緑色になります。

きょう きゅうしょく のこ
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう!



うらめん いたばし のうえんかいきゅうしょくだより らん
裏面の「板橋ふれあい農園会給食だより」もご覧ください!



1月
長ねぎ

板橋ふれあい農園会給食だより

「板橋ふれあい農園会」とは、板橋区で農産物を作っている区内の農家の
方の会です。学校に新鮮で安全な野菜を届けてくださいます。

今回お届けする「長ねぎ」は、山口賢治さん、染富利章さん、石井規弘さん、
木村繁夫さん、田中耕太郎さんを中心に作っていただきました。



板橋区農産キャラクター
「いばるい」

◆◆◇◇長ねぎができるまで◇◇◆◆

1. 種まき(3月上旬)

畑に種をまきます。
芽が出て成長したら、苗と呼びます。



2. 苗植え(4か月後の7月上旬)

小指程度の太さ、40~50cmぐらいまで育った苗を、
畑を深く掘ったところに植えかえます。



3. 土寄せ(9月から12月まで)

長ねぎの成長に合わせて、根元に土をかけます。この作業を「土寄せ」といいます。収穫までに、
4~5回行います。土をかけた日の当たらない部分が長ねぎの白い部分になります。



長ねぎが伸びた部分。
この上部まで土をかけ
ます。

4. 収穫(種まきから10か月後の1月)

鎌で、長ねぎの周りの土を取り除いてから、
収穫します。そして、出荷前には長ねぎを
一皮むいてきれいにします。

長ねぎをきずつけないよう、
特別なスコップを使って掘り出す
こともあります。

フォークのような形の特別なスコップ

