

5月

パクパクタイムズ



きょう 〈今日のメニュー〉

チキンライス

しろみざかな
白身魚(メルルーサ)のオニオンガーリックソース

とれたて村アスパラサラダ

ぎゅうにゅう
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
- バター：国産
- 飲用牛乳：コーシン乳業
- 鶏肉：岩手
- メルルーサ：カナダ
- 調理用牛乳：コーシン乳業
- 人参：徳島
- 玉ねぎ：兵庫
- マッシュルーム水煮：国産
- ピーマン：群馬
- トマトペースト：カゴメ
- にんにく：青森
- しょうが：高知
- パセリ：長野
- きゃべつ：茨城
- 粒コーン缶：国産
- グリーンアスパラ：山形県最上町(とれたて村)



きょうは「とれたて村給食の日」です。



やまがたけんもがみまち
山形県最上町から、甘くておいしいグリーンアスパラガスが届きました！



「とれたて村」とは、板橋区と交流のある都市の物産を販売するアンテナショップです。食育推進事業のひとつとして、「とれたて村」から仕入れた新鮮な野菜を板橋区のすべての小中学校の給食で使用しています。

〈ぱくぱくクイズ〉

「アスパラガス」はどの部分を食べているでしょうか？

- ① 花
- ② 実
- ③ 茎



(こたえ) ③茎

「アスパラガス」はユリ科の仲間で、「茎」を食べる野菜です。今の季節おいしい旬の野菜「アスパラガス」。農家の方が一生懸命作っていただきました。ぜひ味わっていただきましょう！

うらめん
裏面の「とれたて村給食だより」も
ご覧ください！

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！

5月 とれたて村給食だよ！



板橋区食育キャラクター

いたばちい

5月には山形県の最上町から、とれたての
グリーンアスパラをお届けするっちい！

最上町ってどんなところ??



最上町は山形県の北東部に位置しています。周囲の山々から流れ込むふんだんな清流に恵まれた、農業がととても盛んな町です。

町内にある和牛農家の『たい肥』を使用し、太陽とたい肥から養分を貯えたアスパラガスは、冬の間、雪の下で甘さを貯えながら大きく成長し、春頃に大切に収穫されます。



美味しいアスパラガスが届くまで



最上町の自然で育ったアスパラガスは、1日に7cmも成長します。伸びすぎたアスパラガスは硬くなってしまうため、25cmを目安に早朝と夕方の2回にわけて収穫しています。繊細なアスパラガスに傷をつけないよう、1本1本専用のハサミを使い、手作業で切って収穫しています。この写真は、太さを見ながらアスパラガスを丁寧に選別している様子です。

★最上町の方からのメッセージ★

私たちが毎日丁寧に作ったアスパラガスは料理との相性も抜群です。
甘くておいしいアスパラガスを食べて元気に過ごしましょう！！

