

7月

パクパクタイムズ



きょう 〈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

国産バレンシアオレンジ 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
 豚ひき肉：埼玉、群馬、茨城
 うずら卵水煮：国産 白ごま：多国籍
 冷凍豆腐：国産
 にんにく：青森
 生姜：高知
 玉ねぎ：香川
 人参：北海道
 干し椎茸：国産
 たけのこ水煮：国産
 長ねぎ：茨城
トマト：山形県最上町【とれたて村】
 にら：茨城
 もやし：栃木、風島
 国産バレンシアオレンジ：和歌山

裏面の「とれたて村給食だより」
もご覧ください！

今日は「とれたて村給食の日」です。



新鮮でおいしい「麗月」という品種の「トマト」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、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」には病気や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

7月は山形県最上町からとれたての



トマト(品種:麗月)をお届けするっちい!



板橋区食育キャラクター
いたばち



最上町は宮城県との県境に位置し、周囲は山々に
囲まれた農業が盛んな町です。緑も多く、きれいな
水と空気の中で育てています。

～トマトができるまで～

- ① ベンチ（栽培棚）にトマトの苗を並べ、温度管理をしながら白いチューブで水やりをします。



このチューブ
から水が出る。

マルチシート



- ② マルチをかけて温度を平等に保ち、土が乾かないようにします。

- ③ ^{てきふ}摘果しながら苗を大きく育てています。



- ④ トマトを傷つけないよう、ひとつずつ手作業で収穫します。「麗月」という品種は甘いのが特徴です。



☆^{てきふ}摘果とは…

苗と実^みに養分を平等にいきわたらせるため、付きすぎた余分な実を摘み取る作業のことです。

～生産者の方からメッセージ～

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。

暑い中、ハウスでの作業はとても大変ですが、皆様に届けるためひとつひとつ丁寧に作業しています。今年もおいしいトマトをお送りします!

