

9月

# パクパクタイムズ



## きょう 〈今日のメニュー〉

こまがねしさん きっかずし  
駒ヶ根市産しめじ入り 菊花寿司

に  
さばのおろし煮

じる ぎゅうにゅう  
すまし汁 牛乳



## 【主な食材の産地・取り扱い業者】

米：ナナミ 米粒麦：ナナミ  
飲用牛乳：コーシン乳業  
油揚げ：清水豆腐店 白ごま：多国籍  
さば：ノルウェー 生わかめ：国産  
鶏肉：宮崎  
豆腐：清水豆腐店  
食用菊の花（干し菊）：国産  
人参：北海道  
干し椎茸：国産  
☆しめじ：長野県駒ヶ根市（とれたて村）  
さやいんげん：埼玉  
大根：青森  
生姜：高知  
長ねぎ：青森  
えのきたけ：長野  
小松菜：埼玉

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 今日「とれたて村給食の日」です。

ながのけん こまがねし しんせん おい  
長野県駒ヶ根市から、新鮮で美味しいしめじが届きました！



きょう 今日9/9は「重陽の節句」です。

「重陽の節句」は菊の花びらを浮かべたお酒を飲み、菊の花を飾って、長生きを願う行事です。  
菊の花が咲く季節なので、別名「菊の節句」ともいわれています。

## 〈ぱくぱくクイズ〉

「しめじ」はどの位の期間かけて収穫されるでしょうか？

① 約30日間

② 約60日間

③ 約120日間

こた (答え) ③約120日間

「しめじ」は菌を植え付けてから、約120日かけて生育させ、収穫されます。

いま 季節、美味しい「しめじ」をぜひ味わってくださいね！

きょう きゅうしゅう のこ  
今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！

# 9月 とれたて村給食だよ!

こまがね  
9月は長野県駒ヶ根市からとれたての  
「ぶなしめじ」をお届けするっちい!



板橋区食育キャラクター

## ～ぶなしめじができるまで～

①



②



③



④



270万本の菌床瓶  
が入っているよ!

温度:20℃、湿度:65%

- ① しめじの栄養源となる米ぬかや大豆の皮、トウモロコシの芯などを機械で混ぜ合わせ、培地をつくる。
- ② ①の培地を菌床瓶に詰込み、しめじを植付けやすいように中心に穴をあけたら、120℃で5時間滅菌する。
- ③ 他の菌が入り込まないように、クリーンルームで、②の菌床瓶にしめじの菌を植付ける。
- ④ 一定の温度と湿度が保たれた培養棟(夏山に近い環境)で、90日間しめじの菌を培地に繁殖させる。

⑤



⑥



⑦



⑧



- ⑤ 培養棟から出した後、菌床瓶の上部にしめじを生育させる。
- ⑥ 夏山に近い環境で管理された庫内で出芽させ、約3週間かけてしめじを大きく成長させる。
- ⑦ 菌床瓶からしめじを収穫する。
- ⑧ 収穫したしめじの根本を切落し、折れているしめじや変形しているしめじを取り除く。

## 生産者の方からメッセージ

ぶなしめじは菌を植付けてから、120日ほどかけて収穫します。  
また、巨大な設備管理、徹底した衛生管理のうえ、品質維持に  
努めて栽培しています。  
ぶなしめじを食べて元気に過ごしてくださいね!



箱詰めし、  
出荷する様子

資料提供: 株式会社アグリコ