

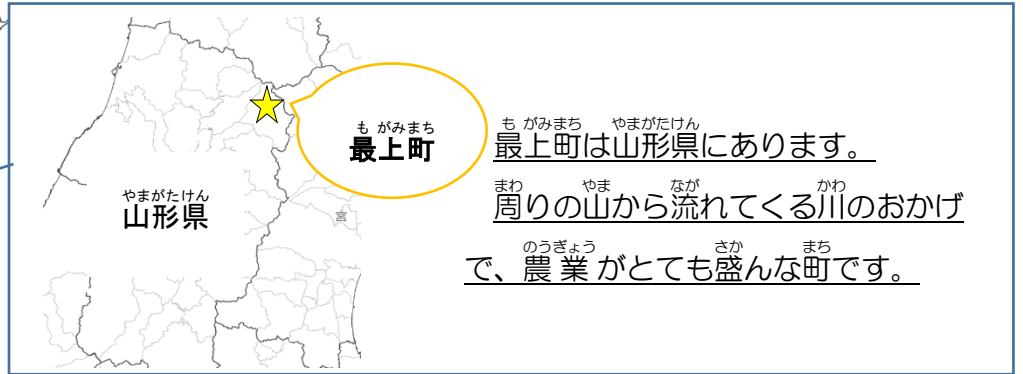
むらきゅうしょく 5月 とれたて村給食だより



いたばしくしよくいく
板橋区食育キャラクター
いたばちい

こんげつ やまがたけん も がみまち
今月は、山形県最上町から

アスパラガスをお届けするっちい！



アスパラガスができるまで



アスパラガスは、夏の太陽を浴びて根に栄養を蓄えます。
冬は1m以上積もった雪の下で温かくなるのをじっと待ち、
春になるとまた元気に顔を出します。

成長が早く、1日に約7cmも
伸びるので、5月から9月までの間は
1日2回（朝と夕方）収穫します。



収穫用ハサミ

アスパラガス専用のハサミを使って、1本ずついねいに
切りとります。専用のハサミにはものさしが付いているので、
「長さを測って、挿んで、切る」作業が同時にできます。



産地の方からのメッセージ

今年も甘くておいしいアスパラガスが育ちました！
私たちが毎日ていねいに頑張って作ったアスパラ
ガスをぜひ食べてください。たくさん食べて、元気に
過ごしましょう！