

とれたて村給食だより

6月



いたばし
いたばししゃくいく
板橋区食育
キャラクター

ながさきけんひらとし
長崎県平戸市から

ほしいたけとど
干し椎茸をお届けするっちい!

ながさきけん
長崎県
ひらとし
平戸市



ひらとしながさきけんほくせいぶ
平戸市は長崎県の北西部にあります。
てんねんぎょじょうだいしぜんはくくうみだいちめくゆたまち
天然の漁場と大自然に育まれた海と大地の恵みが豊かな町です。

ほしいたけ 干し椎茸ができるまで

- ①椎茸はおがくずに米ぬかなどを混ぜて固めたブロック（菌床）に椎茸の菌を植え付けて育てます。
- ②【2日目】椎茸の芽が出始める。③【7日目】収穫。
大きさは1 cm くらい。平均で5~6 cm になります。
- ④椎茸を収穫する時は、傷がつかないように一つ一つ丁寧に手作業で摘みます。



おおしいたけセンチメートル
大きい椎茸は10 cm になることもあるっちい。



- ⑤日光に直接当てて乾燥させる天日干しを30分から半日行い、干し椎茸は作られます。



ちかメートルてんねん
地下50 m の天然
の地下水のみで栽培
しているっちい。



さんちかた 産地の方からのメッセージ



しぜんそさいみず
自然の素材や水に
こだわって作った椎
茸をいっぱい食べて
元気になってくれ
ると、とても嬉しい
です。

【育てている時の苦労】

のうやくさつちゅうざいつか
農薬や殺虫剤を使わないで栽培
しているので、ハウス内は清潔にし、
病気にかからないように工夫して
います。

また、害虫から守るため、特に収
穫の時はハウス内を徹底的に洗浄
し、安心して食べられるように心が
けています。