

5月

給食室通信



えいようし きたざわ まさみ
栄養士 北澤 真美

きょう
〈今日のメニュー〉
コーンピラフ
チーズオムレツ

もがみまちさん
最上町産グリーンアスパラサラダ
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
生クリーム：北海道 バター：国産
鶏肉：岩手
鶏ひき肉：岩手
たまご：栃木、埼玉
ピザチーズ：多国籍
人参：徳島
玉ねぎ：佐賀
マッシュルーム水煮：多国籍
粒コーン缶：タイ
ピーマン：茨城
にんにく：青森
パセリ：千葉
きゃべつ：愛知
グリーンアスパラ：山形県最上町(とれたて村)
牛乳：コーシン乳業



きょう 今日 是日 「とれたて村給食の日」 です。

山形県最上町から、替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。

〈ぼくぼくクイズ〉 「アスパラガス」はどの部分を食べているのでしょうか？

- ① 花 ② 実 ③ 茎

(こたえ) ③茎

「アスパラガス」はユリ科の仲間、「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！

裏面の「とれたて村給食だより」も
ご覧ください！

今日の給食も残さずおいしくいただきましょう！

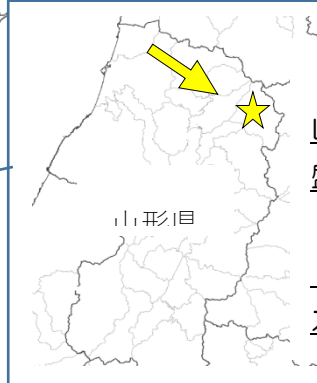
5月 とれたて村給食だより



板橋区食育キャラクター
いたばち

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！



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

最上町の夏の涼しい気候と町内の和牛農家の牛糞を「たい肥」に使用した栄養たっぷりの土で、アスパラガスを育てています。

アスパラガスができるまで



アスパラガスは、夏の太陽とたい肥から根に養分を蓄えます。秋になると葉は枯れ、1m以上積もった雪の下で温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。

顔を出したアスパラガスは成長が早く、1日に約7cmも伸びます。

成長が早いため、5月から9月までの間は、1日2回（早朝と夕方）収穫作業をします。



しゅうかくよう
収穫用ハサミ

傷がつきやすく割れてしまう可能性があるため、アスパラガス専用のハサミを使って、1本1本ていねいに収穫します。

このハサミにはものさしがついているので、「長さを測って、掴んで、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！