



やいたしさん  
**矢板市産**

とちぎ **和牛を使った献立**



やいたしさん とちぎ和牛を使用した献立、10月は「カルビ焼き」です。矢板市産の「しいたけ」も使っています。今回も矢板市産のおいしいものがギュウっとつまったおいしい給食になっています。お楽しみに！！

**10月のともなひランチ**

- ・ごはん
- ・矢板市産とちぎ和牛のカルビ焼き (矢板市産牛肉・しいたけ入り)
- ・磯香あえ
- ・春雨スープ (矢板市産きくらげ・ねぎ入り)
- ・牛乳

やいたしさん とくしゅう  
**矢板市産 しいたけ特集**

矢板市では「しいたけ」が1年中栽培されているナリ。「菌床栽培」という方法で、しいたけを栽培しているわたなべさんに話を聞いてきたナリ。



菌床栽培ってどんな栽培の仕方ナリ？



しいたけを栽培しているわたなべまさき 渡邊正樹さんナリ。



ひとつひとつが「菌床ブロック」です。



18℃に設定されたビニルハウスの中で管理し、しいたけが生える準備をしています。



120日後、しいたけが生える準備ができた「菌床ブロック」です。

こんげつ せいさんしゃ  
**今月の生産者さん**

- 牛肉  
ひらくい じゅんいち  
平久井 順一さん
- しいたけ  
わたなべ まさき  
渡邊 正樹さん
- ねぎ  
うちだ みちこ  
内田 美智子さん
- たくらげ  
たしろ てらあき  
田城 輝明さん
- きくらげ  
はしもと ひろし  
橋本 郭さん
- みそ  
ゆう おのざきこうじてん  
(有) 小野崎糰店さん



11月の食育だよりでは「しいたけ特集」第2弾をおとどけするナリ。

おがくすにとうもろこしなどの栄養源を混ぜて固めた「菌床ブロック」にしいたけの菌を付けて栽培する方法です。温度管理された、ビニルハウスの中で育てます。しいたけの菌を付けてから「しいたけ」が生えるようになるまで、120日ぐらいかかります。その後約2か月間しいたけが収穫できます。