



やいたしさん
矢板市産

わぎゅうつか
とちぎ和牛を使った献立



やいたしさん わぎゅう しょう こんだて がつ
矢板市産とちぎ和牛を使用した献立、10月は「カル
ピ焼き」です。やいたしさん
矢板市産の「しいたけ」も使っています。
こんかい やいたしさん
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
- やいたしさん とちぎ わぎゅう のカルピ焼き
(やいたしさん 牛肉・しいたけ入り)
- いそか
磯香あえ
- はるさめ
春雨スープ
- やいたしさん
(やいたしさん きくらげ・ねぎ入り)
- ぎゅうにゅう
牛乳

やいたしさん とくしゅう
矢板市産 しいたけ特集

やいたし
矢板市では「しいたけ」が1年中栽培されているナリ。「きんしょうさいばい
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
渡邊さんに話を聞いてきたナリ。



きんしょうさいばい
菌床栽培ってどんな栽培の
しかた
仕方ナリ？



さいばい
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。



ひとひと
一つ一つが「きんしょう
菌床ブロック」
です。

18℃にせってい
設定されたビニルハウ
スの中で管理し、しいたけがは
え
える準備をしています。

120日後、しいたけがは
え
える準備が
できた「きんしょう
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
- たくわん
たしろ てるあき
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

おがくすにとうもろこしなどのえいようげん
栄養源を
混ぜて固めたきんしょう
菌床ブロックにしいたけの
きん づ
菌を付けて栽培するほうほう
方法です。おんどかんり
温度管理され
た、びにるはうす
なか
なか
中で育てます。

しいたけのきん
菌を付けてから「しいたけ」が
は
えるようになるまで、120日ぐらいかかりま
す。その後約2か月間しいたけがしゅうかく
収穫できま
す。

がつ しょくいく
11月の食育だより
では「しいたけ特集
とくしゅう
第2弾」をおとどけ
するナリ。

