

5月 とれたて村給食だより



板橋区食育キャラクター
いたばちい

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、日光やたい肥から得られた養分を根に蓄えます。
多く積もる雪の下でじっと春を待ち、甘いアスパラガスとなって顔
を出します。成長が早く、1日に約7cmも伸びます。



収穫は、早朝と夕方の1日2回します。
収穫用のはさみは、アスパラガスの長さが
わかるように、物差しがついています。
傷がつきやすく割れてしまう可能性がある
ため、大変な作業ですが、1本1本でいね
いに収穫しています。

収穫用のはさみ
「長さを測る、つかむ、切る」
を同時にできます！！



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！
私たちが毎日丁寧に頑張って作っているアスパラガスを
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！！