



まだまだ寒い日が続きますが、みなさん体調はいかがでしょう。インフルエンザやノロウイルスも流行る時期なので、手洗いうがいをしっかりと、元気にすごしてください。



2月の地場産デー(二宮産バージョン)は、「原木椎茸」「大根」「じゃがいも」です！

2月20日(金)に、今年も「にのみやみんなにやさしいごはんプロジェクト」の仲立ちで椎茸農家さんが、とても大切に育ててくださった二宮町産の原木椎茸を使用して麻婆豆腐を提供します。

原木椎茸は昔ながらの栽培方法で環境に優しく、肉厚で優しい香りがします。干し椎茸は、椎茸を1つ1つ丁寧にスライスし、天日干しをした後に、乾燥機で乾燥するなど、手間暇をかけて、とても大切に作られています。地産地消は、遠くの産地から食材を運んでくるよりもエネルギーも削減されて、CO₂の排出量も減り、地元の農家さんの応援にもなります。

今回は、椎茸農家の今田(こんた)さんから「原木しいたけができるまで」の工程と写真、メッセージをいただきましたのでご紹介します。

原木しいたけができるまで



11月~2月頃

山でコナラやクヌギの木を切ります。



1月~3月頃

ドリルで木に穴をあけ、その穴にしいたけの菌を入れます。



5月~6月頃

白く見えるのがしいたけの菌です。木を分解して増えていきます。



7月~8月頃



秋めいてきた頃

木を水槽に浸けると...



しいたけが育ちます。

給食にはお日さまで干したしいたけを使ってもらいます。うまみがつまった干しいたけをめし上げ！



そして、24日(火)に「大根」、27日(金)に「じゃがいも」が初登場します。今回も、二宮町の有機農家の森山智美さんが育てた栽培期間中農薬不使用の「大根」「じゃがいも」を使用します。農薬を使わず、二宮町の自然と太陽の下で育った新鮮な大根とじゃがいもです。農家さんに感謝して、味わっていただきましょう。

☆給食費無償化のお知らせ☆

国の子育て支援策で、令和8年度から小学校の給食費が無償化される見込みです。中学校は、町による無償化を継続する見込みです。詳細は、4月に通知いたします。