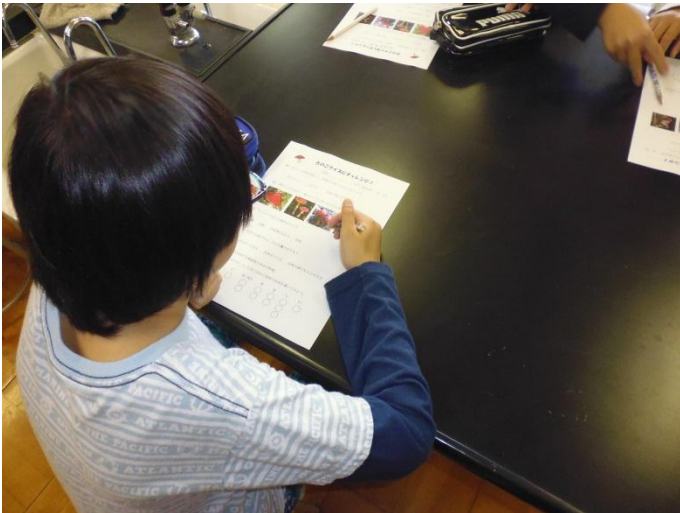


しいたけ栽培を始めました



11月11日（水）に、『株式会社 北研』の方々が学校に来て、シイタケの菌床を使った食育授業をしてくださいました。



最初に、きのこクイズできのこについて学習です。



菌床の見本です。きのこの菌を入れたのが左の茶色い瓶で、右の白い瓶は、菌をまだ入れる前の状態です。



瓶の中身です。左の茶色い方からはしいたけの良い匂いがしました。右側の白い方は、カブトムシのおがくずのにおいがしました。



ご用意していただいた、きのこの菌床は、ビニールの袋に入っていたので、ハサミでまわりを切り、菌床を取り出します。



きのこの菌床です。ここに、シイタケができていきます。



シイタケの菌床にお水をあげている写真です。たっぷりの水を上げて、日の当たらない所に置いておきます。



しいたけは、裏側を日光に当てて、天日干しすると、ビタミンDが増える事を教わりました。



菌床にできた、しいたけの見本です。このようにたくさんのキノコができるよう、大切に育てます。