

# 5月23日(金)

# お茶

お茶は、茶の木から葉をつみとって作ります。茶の木は、つばきと同じ仲間、緑色の葉をつけた高さの低い木です。

5月から6月の上旬に、お茶の新芽をつんで、蒸し、もみながら乾燥させると、おいしいお茶ができます。



## きょうのこんだて

かやくごはん  
みそしる  
まっちゃんういろ  
ぎゅうにゅう

あか	(おもにからだをつくる) ぎゅうにゅう・けいにく・ちくわ・きざみのり・とうふ・あかみそ・しろみそ・だしこんぶ・けずりぶし
き	(おもにねつやちからのもとになる) ごはん・サラダあぶら(めんじつ)・さとう・しょうしんこ
みどり	(おもにからだのちょうしをととのえる) にんじん・さんどまめ・キャベツ・たまねぎ・あおねぎ・まっちゃん

**クイズ 15** 茶つみの時期によって、一番茶(5月はじめ)、二番茶(6月おわり)、三番茶(8月はじめ)と呼ばれます。「一番茶」の別の呼び方はどれでしょう?

## 一口メモ

①抹茶

②新茶

③緑茶

- 「抹茶ういろ」は、上新粉と抹茶、砂糖をよく混ぜ合わせ、そこに水を加えてさらによく混ぜ、蒸します。
- 抹茶は、茶摘み前に「茶の木」をむしろでおおい、摘んだ若葉を蒸し、もまずに乾燥させてから茎や軸を除き、臼で粉末状にひいたものです。
- 3年生は、音楽で「茶つみ」の歌を学習しますね。昔から、歌いながら手遊びすることで、お茶のことを身近に感じてきたのですね。
- 上新粉というのは、水に浸けたうるち米を粉々にし、乾燥させたものです。ちまきや柏もちも上新粉で作ります。
- 給食では、シチューのとろみつけや、ういろに使います。

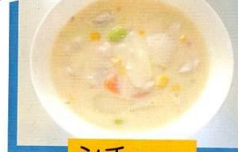
5年生がおいしそうにお茶を飲んでいます。



原料はうるち米

## 上新粉

## 上新粉を使った給食献立



シチュー



まっちゃんういろ

今日の「かやくごはん」にも、今がおいしい生の三度豆が入っています。

## 産地調べ

にんじん	徳島県	キャベツ	愛知県	青ねぎ	徳島県
三度豆	鹿児島県	たまねぎ	兵庫県		

ごみの分別 □ 普通ごみ…牛乳キャップ □ 今日のプラごみ…牛乳フード・きざみのりの袋

クイズの答え：②