

5月分の給食【5/1(金)~5/29(金)】

5月29日(金)

ちや

さい ぱい

お茶の栽培

こんかい きゅうしょく
今回の給食では、
お茶を粉にした「まつ
茶」をいろいろに使っ
ています。



- ・お茶はツバキのなままです。
- ・はさみや機械で刈り込んで、低い木に
しています。
- ・緑色の葉をしています。
- ・寒さに強く、日本や中国でおもに栽培されています。
- ・茶つみは、春から秋にかけて3~4回行われます。



クイズ18 「まつ茶」は、そのまま飲むと苦く感じます。おいしく飲むにはどうすればよいでしょう？

一口メモ

①水で薄める

②あわ立てる

③こお凍らせる

○「抹茶ういろう」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」の歌を学習しましたね。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。5年生は家庭科で「新茶」を味わいましたね。

○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、ういろうに使います。

原料は
うるち米

上新粉

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

きょうのこんだて

かやくごはん

みそしる

まっちゃういろう

ぎゅうにゅう

(おもにからだをつくる)

あ ぎゅうにゅう・けいにく・ちくわ
か きざみのり・あかみそ・しろみそ
だしこんぶ・けずりぶし・とうふ

(おもにねつやちからのもとになる)

き ごはん・じょうしんこ
サラダあぶら・さとう

(おもにからだのちょうしをととのえる)

み にんじん・キャベツ・たまねぎ
ど あおねぎ・さんどまめ・まっちゃ
り

今週は「生活振り返り週間」です。



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。
学習園の「三度豆」です。

