

5月分の給食【5/1(金)～5/29(金)】

5月29日(金)

お茶の栽培

こんかい きゅうしよく
今回の給食では、
お茶を粉にした「まっ
茶」をういろうに使っ
ています。



- ・お茶はツバキのなかまです。
- ・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。



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 か ぎゅうにゅう・けいにく・ちくわ
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 ど り にんじん・キャベツ・たまねぎ
あおねぎ・さんどまめ・まっちゃ

今週は「生活振り返り週間」
です。

クイズ18 「まっ茶」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



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。



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