

5月15日(火)

お茶は、茶の木から葉を
つみとて蒸したものを、
もみながら乾燥させて作ります。



まつ茶

まつ茶は、お茶の木におおいをかけて育てた葉を蒸し、もまないで作ったてん茶をこな粉にしたものです。

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

き	(おもにエネルギーのもとになる) さとう、サラダあぶら、じょうしんこ、ごはん
あ か	(おもにからだをつくる) 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、けずりぶしきゅうにゅうしろいんげん(ペースト)
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、しろねぎ、まっちゃん

クイズ9 日本茶、ウーロン茶、紅茶の葉は同じである。○か×か。

① ○ ② ×

今週は「生活振り返り週間」です。

一口メモ

○今日のデザートは「まつ茶ういろう」です。5月に登場する「まつ茶ういろう」は、5月から6月上旬の茶つみの季節に合わせて、ういろうの生地にまつ茶を入れて作ります。



給食では、さとう、まつ茶、上新粉(こめのこな)と

白いんげんのペースト、水をませ合わせて、焼き物機で30分間むしました。



お茶の新芽をむして、乾燥させて石うすでこなにしたものです。



こめ米をこなにした上新粉



白いんげん豆

まつ茶がうまく混ざるように、白いんげんのペーストを入れました。

○かやくごはんは、大阪でよく食べているごはんです。

米といっしょに野菜や肉をたきこむ五目ごはんやまぜこみごはんのことです。

給食では、鶏肉、ちくわ、にんじんと旬の三度豆をあまからく煮て、たきあがったごはんとませました。



旬の三度豆
鹿児島県産です。

キャベツ	愛知県	にんじん	徳島県	白ねぎ	鳥取県
たまねぎ	佐賀県	三度豆	鹿児島県	白いんげん(ペースト)	北海道

ごみの分別□普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え：①