

5月15日(火)

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

まっ茶



まっ茶は、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
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、 しょうしんこ、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 ぎゅうにゅう 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

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「まっ茶ういろ」です。5月に
登場する「まっ茶ういろ」は、5月から6月上旬の
茶つみの季節に合わせて、ういろの生地^{きじ}にまっ茶
を入れて作ります。

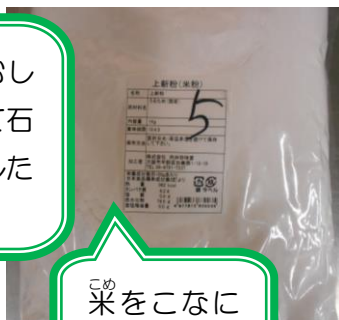


給食では、さとう、まっ茶、上新粉^{しょうしんこ}(こめのこな)と

白いんげんのペースト、水をまぜ合わせて、焼き物機で30分間むしました。



お茶の新芽^{しんめ}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

まっ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^{ごもく}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^{しゅん}の三度豆^{かごしまけんさん}を
あまからく煮て、たきあがったごはん^にとまぜました。



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 口普通ごみ…牛乳ストロー、袋

クイズの答え: ①