

10月 2日（木）のこんだて

ごはん はもの抹茶天ぷら なべしぎ

すまし汁 ギゆうにゅう

ひとくち
一口メモ

きょうの給食は、抹茶を使ったはもの抹茶天ぷらです。日本で作られるお茶はほとんどが緑茶の仲間です。抹茶はてん茶という種類のお茶の葉を石臼で粉末にしたものです。黒みを帯びた濃緑色の濃茶と鮮やかな青緑色の薄茶があります。今日、天ぷらに使っている抹茶は薄茶です。抹茶は、茶の湯、和菓子、アイスクリーム、料理など色々なことに使われています。きょうのなべしぎのなすは、地元の農家の方が作ってくれたなすです。（クラス配布用 一口メモより）

