

# 5・6月給食だより

R4.6月

みなまたしがっこうきゅうしよく  
水俣市学校給食センター

ぶんせき やまさき たかぎ  
文責 山崎 高木

## みなまた茶<sup>ちや</sup>を味わいました<sup>あじ</sup>



がつ か  
5月10日

「みなまた茶」は熊本県内で一番早くお茶摘みが始まり、長い期間続くのが特徴です。

また、海風が当たり、暖かい場所の長崎地区、標高200メートル程度にある薄原、桜野上場地区、標高400メートル程度にある石飛地区など様々な標高の産地があります。その場所の違いから、色々な味や風味のお茶を味わうことができます。



5月10日の給食に登場した「魚のお茶天ぷら」に、水俣市石坂川の「天の製茶園」さんがつくられた新茶を使用しました。



緑茶だけでなく紅茶、ほうじ茶など色々なお茶を楽しむことができます。



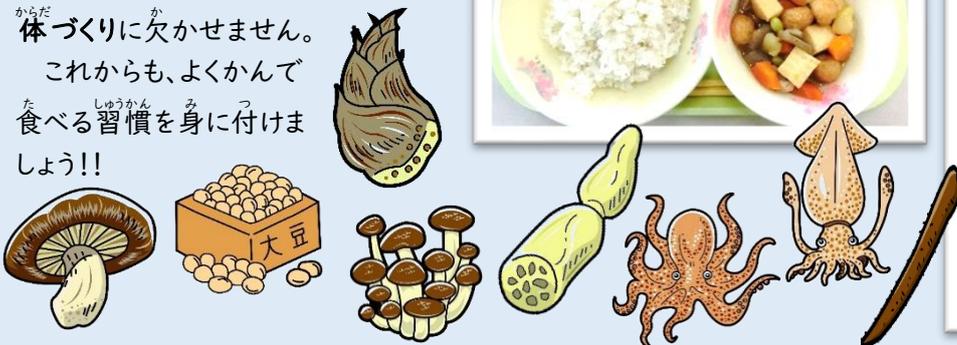
細かくしたお茶の葉を衣に混ぜ込んで、カラッと揚げた天ぷらに、更に炒ったお茶と塩をかけて作りました。

## は 歯<sup>くち</sup>と口の健康を守るメニュー<sup>けんこう まも</sup>を実施しました<sup>じっし</sup>

焼きししゃも



よくかんで食べることは、じょうぶな歯にするためだけでなく、健康な体づくりに欠かせません。これからも、よくかんで食べる習慣を身に付けましょう!!



新じゃがのうま煮  
きりぼしだいこん  
切干大根のすのもの



6月4日～10日の歯と口の健康週間に伴い、かみごたえのある食品を使ったかみかみメニューを実施しました。

くきわかめのきんぴら



1 2 3 4...

