



R5.5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

みなまた茶を味わいました

「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。



緑茶だけでなく、紅茶や
 ほうじ茶など、加工の仕方
 によって色々なお茶を楽し
 むことができます。

～魚のお茶天ぷら～

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
 が作られた新茶を使用しました。

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。

