

# 給食だより 5月

R6.5 水俣市学校給食センター  
 ぶんせき もと い ひら い たか き  
 文責 本井・平石・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、長い期間続くことが特徴です。

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、いろいろな味や風味のお茶を味わうことができます。



カラッと揚げた魚の天ぷらに、炒ったお茶と塩をかけました。

5月1日の給食に登場した「魚の茶畑揚げ」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。

5月27日の給食に登場 あまなつ

## 甘夏サラダ

みなまた しょくぶんかじゅぎょう  
 水俣の食文化授業  
 で、一中の生徒が  
 考えたメニューです。

ふくだのうじょう あまなつ かじゅう つか てづく  
 福田農場の甘夏みかん果汁を使った手作り  
 あまなつ あ  
 甘夏ドレッシングで和えました！



ふくだのうじょう おさ  
 福田農場から納めて  
 いただきました。



あまなつ み  
 甘夏みかんの実を  
 食べやすいように、  
 小さいくほぐします。



やさい  
 ボイルした野菜と  
 あまなつ  
 甘夏みかんに..

あいじょう いっしょ  
 愛情と一緒に加  
 えたら....

ちょうみりょう あまなつ  
 調味料に甘夏みかん  
 かじゅう かわ  
 果汁を加えて、ドレ  
 シングを作ります。



あまなつ  
 おいしい甘夏サラダの  
 てきあ  
 出来上がりです。