

食育ニュース

10月30日(金)

副菜皿

まっちゃ
抹茶のマーブルケーキ

ぎゅうにゅう
牛乳

飯椀

あ やさい いた に
さつま揚げと野菜の炒め煮

深皿

カレーうどん

せんちゃ 煎茶・ほうじ茶・げんまいちゃ 玄米茶など、日本には様々な種類のお茶がありますが、そのなかでも特に手間をかけて作られるのが抹茶です。太陽の日差しを遮る特殊な方法で育てられるからです。



抹茶は、日本の発信で世界に知られるようになり、海外でも日本語の発音を真似した「**Matcha**」と呼ばれることが多いそうです。

抹茶には、脂肪を分解するダイエット効果、心身のリラックス効果、カテキンによる殺菌・抗菌効果などがあり、世界的に注目されています。

給食室の様子



オーブンで焼き上げ、慎重にカットして、できあがり☆



抹茶・粉糖・湯で抹茶ソースを作り、マーブル模様を描きました。パティシエのように上手に描く調理員さんはさすがプロです。