

食育ニュース

5月6日(木)

はちじゅうはちや こんだて
八十八夜の献立

茶

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

深皿

カレーうどん

飯椀

あ やさい いた に
さつま揚げと野菜の炒め煮

5月1日は「八十八夜」でした

「夏も近づく八十八夜♪」という有名な歌詞で知られる歌「茶摘み」。5月1日はこの「八十八夜」でした。

八十八夜とは、立春から数えて、88日目に当たる日のことで、ちょうど新茶が出回る季節です。お茶の葉は、1年に3~5回の収穫が可能ですが、中でも最初に収穫される「新茶」がもっとも美味しいとされています。また、新茶は1年間無病息災で過ごせる縁起物でもあります。

今日はこれにちなみ、同じ緑茶の仲間である抹茶を使い、マーブルケーキを作りました。

給食室の様子



抹茶・粉糖を湯で溶き、生地の上
にのせてマーブル模様を描き、オ
ーブンで焼き上げました。

焼き上がってから、包丁で1つずつ慎重
に切り分けました。