

らんちたいむ

令和5年6月20日

こんげつ
今月のめあて

よくかんで^た食べよう

きょう きゅうしょく
今日の給食



ぎゅうにゅう さやまちゃあ
牛乳 狭山茶揚げパン ポトフ
ヨーグルト



摘んだばかりのお茶の葉



出来上がったお茶



きょう さやまちゃあ さやまちゃ さいたまけん つく ちゃ
今日は狭山茶揚げパンです。狭山茶とは埼玉県で作られたお茶のことです。

がつふつか はちじゅうはちや す かくち ちゃ は しゅうかく ちゃつ はじ
5月2日の八十八夜が過ぎると各地でお茶の葉を収穫する、茶摘みが始まり

ます。しかし、お茶は葉を収穫しただけでは飲むことはできません。収穫し

た葉はまず蒸し、乾燥させて揉みます。揉みとは葉をねじれさせることです。

その後、火入れといって良い香りを出すために加熱して出来上がります。今日

の狭山茶も飯能市内にあるお茶屋さんが作った「新茶」です。

