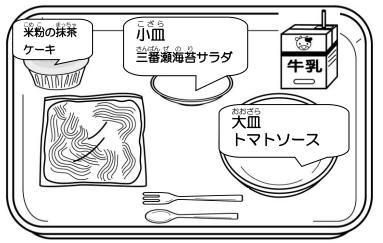


きゆうしょくニュース



れいカ ねん がつついたちすいようび 令和6年5月1日水曜日

きょう はちじゅうはちや ふなばし しゅん しょくざい 今日は八十八夜&船橋の旬の食材トマト



まょうは嫌っな中に う日は嫌っな中に ある石京農園さん ももたろうの の桃太郎です。

ちゃう 茶摘みの様子。 きょう は京都府産 の きょうちゃ つか 抹茶を使いました。

今日は「八十八夜」です。八十八夜とは、春の始めである立春から数えて、88日目のことです。節分や入梅、土用などと同じで、雑節といわれる、季節の移り変わりとされる日です。この日につんだお茶は、とてもおいしいといわれ、この頃から新茶の出荷も盛んになります。「緑茶の日」という記念日でもあります。

る。 緑茶といえば「カテキン」という言葉をよく聞きますね。 緑茶 の渋みのもとで、色々な健康効果があることが分かっています。

今日は、緑茶を粉にした「抹茶」を使い、ケーキを作りました。 まっちゃはない。 抹茶は、お茶の葉のそのまま食べるので、葉をお湯で淹れて飲み物として飲むよりも、お茶の栄養を丸ごととれます♪

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの **☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆**こめ こ ぎゅうにゅう しょうが きゅうり たまねぎ ふなばししさん こ

ぬ こ ぎゅうにゅう **长粉 牛 乳 トマト 生姜 胡瓜 玉葱** ふなばししさん こまつな にんじん 船橋市産→小松菜 人参