

令和2年9月18日（金）

## 給食室からのおたより

今日の献立は、ごはん・牛乳・鈴鹿のお茶うどん・ひじきと玉ねぎの煮物・鈴鹿のり

です。

今日も「みえ地物一番給食の日」です。地元の鈴鹿市や三重県でとれた食材をたくさん

使った献立になっています。

今日の給食では、米、鈴鹿のお茶うどんのうどんに使われている小麦とお茶、そして

鈴鹿のりが鈴鹿市産で、牛乳とひじきが三重県産です。

「鈴鹿のお茶うどん」には、鈴鹿市でもたくさん作られているお茶、かぶせ茶が練り

こまれています。

かぶせ茶は、お茶の葉を摘み取る1～2週間くらい前にお茶の木に黒いシートをかぶせ

ます。黒いシートをかぶせると、緑が鮮やかになり、渋みが少なく、味がまろやかに

なるそうです。

三重県は、お茶の生産量が全国で第三位、かぶせ茶では全国一位です。

鈴鹿市で作られた小麦粉とお茶を使った、お茶うどんです。鈴鹿市のおいしさを

味わってくださいね。