

# しょくいくだより

平成30年2月  
京田辺市学校給食委員会

## ちゃ 茶

きょう たなべし にほんゆうすう ぎよくろ さんち  
京田辺市は、日本有数の玉露の産地

### ぎよくろ つく かた 玉露の作り方

たっぷりの肥料がふくまれた土で育った茶の樹に、新芽がではじめると、太陽の光が当たらないように、おいをかぶせます。そうすると、甘みとうまみの多い茶の葉になります。



40日ぐらい、二重のおおいをかぶせます。

おいをかぶせて、大事に育てられた茶の樹は、新芽だけを選んで、人の手で一枚一枚、ていねいにつみ取られます。



機械ではなく、人の手でつみとられます。

うま味が多いといわれる一番茶をつんだあと、樹を短く切って、来年の茶づくりの準備に入ります。これを「番刈り」といいます。



茶の樹を短く切って、来年の茶づくりの準備をしているところです。

つみ取られた茶の葉は、蒸す→もむ→かわかす という作業をして、玉露がやっとできあがります。大変、手間ひまのかかるお茶です。おいしいのもうなずけますね。

## ちゃ 茶のメニューいっぱい

京田辺市の子どもたちに、地元で作られた玉露や、抹茶にもっと親しみをもってほしいという願いのもと、茶を使ったメニューを学校給食にたくさん登場させています。



お茶マヨ和え



メルルーサの玉露揚げ



手作り玉露だんご



鶏肉の玉露揚げ



抹茶クリームスパゲティ



新茶のかき揚げ



手作り抹茶ドーナツ



揚げさわらの抹茶みそ田楽

玉露は40～60℃の温度のお湯で入れると、甘みとうまみがひきだされるんだよ。学校では水出し玉露を飲んだね。

