



れいわ ねん がつ にち もく  
令和8年4月30日(木)

### きょうのこんだて

はちじゅうはちやめにゅー  
(八十八夜メニュー)

- れーずんぱん  
・レーズンパン
- あつあ ちりそーすに  
・厚揚げとえびのチリソース煮
- まっचा  
・抹茶りんかけ
- のよーぐると ぎゅうにゅう  
・飲むヨーグルト ・牛乳

りっしゅん がつよっか かぞ  
立春(2月4日)から数えて  
にちめ ひ はちじゅうはちや  
88日目になる日を「八十八夜」  
といひます。この日に摘み取っ  
た茶葉は上等なものとなされ、こ  
の日にお茶を飲むと長生きする  
といわれています。

### かたづ 片付けについて

のよーぐるとようきす  
飲むヨーグルトの容器・ふた・ス  
とろーすとろーふくろ  
トロー・ストローの袋は、まとめて  
びにるぶくろい  
ビニル袋に入れてください。



### まっचा 抹茶

ちゃ ちゃ き げんりょう せい  
茶は、すべて茶の木を原料としていますが、製  
ぞうこうていちゅう ちゃば はっこう しゅ  
造工程中の茶葉の発酵によって、いくつかの種  
るい わ  
類に分けられます。

にほん ちゃ ちゃば  
日本の茶は、ほとんどが茶葉を  
む かも かんそう  
蒸してから揉みながら乾燥させる  
む せいほう  
蒸し製法です。 ↓



きょう つか まっचा む ちゃば も かんそう  
今日のりんかけに使っている「抹茶」は、蒸した茶葉を揉まずに乾燥さ  
せ、くき のぞ こな ゆ と の いっぱんてき  
せ、茎を除いて粉にしたものです。お湯に溶かして飲むのが一般的です  
が、かし りょうり ざいりょう りょう  
が、お菓子や料理の材料としても利用されます。

ことし がつふつか はちじゅうはちや  
今年(ことし)は5月2日が「八十八夜」です。

か ごしまけん ぜんこく ゆうすう ちゃ せいさんち  
鹿児島県(かごしまけん)は全国(ぜんこく)でも有数(ゆうすう)の茶(ちゃ)の生産地(せいさんち)です。

みなさんも、かごしまけん ちゃ の げんき す  
みなさんも、鹿児島県(かごしまけん)のお茶(ちゃ)をたくさん飲んで元氣(げんき)に過(す)ごしましょう。

