

第6号

すみれちゃんの 食べ物かわらばん



野洲すみれ苑 栄養課

私のおすすめ!!

(ケーキ5号型)

お茶チョコケーキ



材料

- 板チョコ …… 2枚 (ホワイト味)
- たまご …… M寸
- 緑茶パウダー …… 大さじ2



作り方

- ① 型にペーパーを敷いて
- ② 卵黄と卵白を分けておく
- ③ 板チョコホワイトを湯煎で溶かす
- ④ 卵黄と③のチョコを混ぜる
- ⑤ 卵白をしっかり泡立て、固めのメレンゲをつくる
- ⑥ ⑤と④をさっくりと混ぜ、最後に緑茶パウダーを入れる
- ⑦ 型に流し入れ180℃で30～40分焼く(予熱なしでも可)
- ⑧ 焼き上がり、予熱が取れたら出来上がり

おかあさん ありがとう



◎ お茶の歴史
紀元前に中国から始まりました。日本には800年代に中国に留学した僧侶たちが伝えたと言われています。

●八十八夜って

八十八夜は立春から数えて八十八日目にあたる日です。
現在の5月2日あたりになります。

●八十八夜は茶摘みを行う目安

八十八夜に摘んだお茶を飲むと長生きすると言われています。

●八十八夜に夏支度を始めると吉

八十八は末広がりの縁起のいい数字でもあるため夏支度を始めると吉日として親しまれてきました。

日本茶生産量5

1位	静岡県
2位	鹿児島県
3位	三重県
4位	宮崎県
5位	京都府

すみれちゃんの

日本味紀行



温暖な気候と豊かな海、山、大地がある静岡県には、海の幸、山の幸、和洋中からスイーツまで、静岡ならではの絶品がそろっています。

B級グルメ
