



田立地区で取れる茶の葉を粉にして生地に練り込んでおり、「おいしい」との声が聞かれた。蘇南高校の三年生は、「総合的な学習」の一環で週二時間の授業で

### 蘇南高生が考案のお茶入りパン登場

南木曾中の給食に

蘇南高校（南木曾町）の三年生が地元のお茶を使って考案した「田立のお茶入りパン」が二十九日、町内の南木曾中学校の給食に出された。パンは、

田立地区で取れる茶の葉を粉にして生地に練り込んでおり、「おいしい」との声が聞かれた。蘇南高校の三年生は、「総合的な学習」の一環で週二時間の授業でそれぞれのテーマに取り組んでいる。このうち、地域活性化のテーマで新谷泰基さんらが地元で取れる茶の葉を使ったパンを作り、昨年十二月に南木曾中で発表したところ、生徒から「食べてみたい」との要望があった。

この日の給食ではデザート的位置付けで提供され、「パンを食べた感想を先生を通して教えてください」との校内放送も流れた。

三年の田中陽菜さんは「お茶の香りがしたけど、苦くなくておいしかった」と笑顔を見せ、田立地区に住んでいる三年の草場凛さんも「地元の茶葉を使ったパンがあるのは知っていたけど、初めて食べられてうれしい」と喜んでいった。