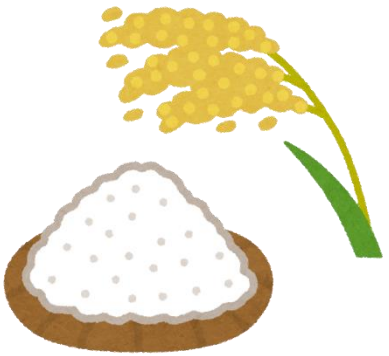
今日のパンには、お米を粉状に砕いた「米粉」が入っています。米粉は、奈良時代にはおかきやお団子にして食べられており、現在ではパンやケーキなどの小麦粉の代わりとしても使われていますが、お米の消費率は年々減少し、小麦粉のほとんどは輸入品に頼られています。お米や米粉を使った麺やパンを食べることで、日本の水田を守る事や食料自給率を上げることにもつながります。



こめ こ
米粉ミックスパン、もうかざめのフライ、ごぼうのサラダ、

とうにゅう
豆乳コーンクリームスープ