

こめこ に こめこ きぬどうふ つか  
米粉ニョッキのクリーム煮のニョッキは、米粉と絹豆腐を使って

つく  
作りました。

こめこ こめ こな しょくざい むかし こめこ しらたまこ  
米粉は、お米を粉にした食材です。昔から米粉は白玉粉や

じょうしんこ わがし つか いま さいしん  
上新粉として和菓子などに使われてきました。今は最新の

ぎじゅつ つか こま こな こむぎこ か つか  
技術を使って細かい粉にして、小麦粉の変わりに使うことができ

か た  
るようになりました。よく噛んで食べましょう。





くろざとう  
黒砂糖パン、  
こめこ  
米粉ニヨッキのクリーム煮、  
に  
ツナコーンサラダ