

こめ こ  
こめ こな  
しょくざい  
米粉は、お米を粉にした食材です。

むかし こめ こ しらたま こ じょうしん こ  
わ が し つか  
昔から米粉は白玉粉や上新粉として和菓子などに使われて

いま さいしん ぎじゅつ つか  
こま こな  
こむ ぎ こ  
きました。今は最新の技術を使って細かい粉にして、小麦粉の  
か つか  
変わりに使うことができるようになりました。

こんねんど こめ こ つか  
あたら と い  
今年度も米粉を使った新しいメニューを取り入れました。

しろみざかな しゃかす  
白身魚の釀酢あんかけの「釀酢あん」とは、主に和菓子や  
ちゅうか が し つか  
中華菓子に使われるあんの一種で、特に酢を使った製法が  
とくちょう た  
特徴です。食べやすくするため、カレー味にして素揚げした  
ぐざい はい  
貝材も入っています。よく噛んで食べましょう。





ごはん、白身魚の釀酢あんかけ、ごま和え、たまごのみそ汁