

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
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 しゃか す おも わ が し
白身魚の釈迦酢あんかけの「釈迦酢あん」とは、主に和菓子や
ちゅうか が し つか いっしゅ とく す つか せいほう
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 あじ す あ
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 か た
具材も入っています。よく噛んで食べましょう。





ごはん、^{しろみざかな}白身魚の^{しゃかす}釈迦酢あんかけ、^あごま和え、たまごの^{しろ}みそ汁