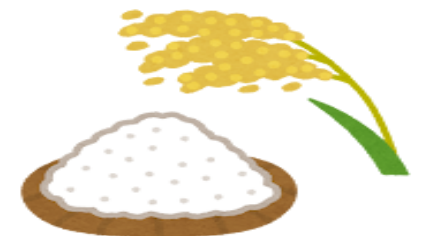


こめ こ こめ こな しょくざい
米粉は、お米を粉にした食材です。

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 と い
今年度も米粉を使ったメニューをたくさん取り入れます。

とり にく だ い ご や だ い ご
鶏むね肉のケチャマヨ醍醐焼きの「醍醐」とは、チーズとい
い み とりにく
う意味です。鶏肉にケチャップ・マヨネーズ・クリームチー
ズをあ つ こ うえ こめ こ つか こ
合わせて漬け込み、その上に米粉を使ったハーブパン粉
をかけて焼 や あ あじ た
き上げました。味わって食べてみて
ください。





ごはん、^{とり}鶏むね肉の^{にく}ケチャマヨ^{だいごや}醃酏焼き、^{とうふ}のりサラダ、^{あぶらあ}豆腐と^{しる}油揚げのみそ汁