

もぐもぐニュース

11月26日の給食

- こめ こ
・米粉パン
- ・鮭のマカロニグラタン
- ・ミックスサラダ
- ・牛乳



トング…パン、サラダ



手ぶくろ…グラタン



☆米粉パンについて

米粉パンは米粉^{もち}を用いて作られたパンなので、普通のパンと比べるともちもちとした食感^{しよっかん とくちょう}が特徴です。

米粉は小麦よりも油^{きゅうしゅうりつ}の吸収率が低かったり、ダメになり^{あつか}にくいので扱いやすいなど多くのメリットがあります。今日の給食も、あじわって食べましょう！

栄養士：若狭