

6月 26日 (金) 今日の盛り付け

大皿：

ミートビーンズドック

大碗：

チキンクリームシチュー

小碗：にんじんの

レモンドレッシングサラダ

トレイ：牛乳

バナナ



【ひとくちメモ】今日の給食は洋食です。

米粉のチキンクリームシチュー



国民1人が1年間に食べているお米は、1962年の118.3kgをピークに年々減少して、2024年では53.4kgと約半分の消費量となっています。ここまでお米の消費が減少している理由には、食生活の多様化、少子高齢化、世帯構造の変化などさまざまな要因が挙げられ今後もさらに加速していくと考えられています。

米粉はその名の通り、米を砕いて細かい粉状にしたものを指します。米粉自体は、江戸時代から和菓子の材料として使われており、私たちの身近にあるものでした。

近年、米粉が注目を集め始めた理由は、製粉の技術が発達したことにより、より粒の細かい米粉の製造が可能となり、その結果、パンやお菓子、麺類など、よりさまざまな用途で米粉を利用することができるようになったからです。

また最近では、フォーなどの麺類や、揚げ物の衣、そして汁のとろみづけなど、料理にも多く使われており、活躍するシーンがさらに広がっています。

今日の給食では、クリームシチューのとろみに米粉を使用しています。

今日の給食も残さず食べましょう(^_^)

