



しょうがくせい 小学生のみなさんへ



11月17日(金)の給食では、米粉パンをおだしします。

みなさんが、いつも給食で食べているパンは外国から輸入した小麦粉でできていますが、17日のパンは、

日本国内で作ったお米を粉にした米粉から作られています。(今回の米粉パンの材料の米粉ミックス粉には、小麦由来の

食物性タンパクが配合されています。)

米粉のパンは、めずらしいと感じるかもしれませんが、米粉は、おせんべいやおだんごなどに昔から使われています。

いつも食べている小麦粉のパンやごはんくらべるとどんなちがいがありますか？

お米からできるもの



もち



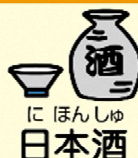
だんご



せんべい



ポン菓子



日本酒



米みそ



米酢



米粉めん



米粉パン

こめこ つく かた 米粉の作り方

- ① お米を水であらう
- ② お米を水にひたす
- ③ 水をきる
- ④ お米を機械で、くだいて粉にする
- ⑤ 乾燥させる(できあがり)



こくさん こめこ つか
国産の米粉を使うことで、

どんな良いことがあるでしょうか？

かんが
考えてみよう！

ヒントは→



のうりんすいさんしょう
農林水産省ホームページ



うめミルクちゃん