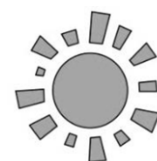


令和3年 11月 15日(月)



今日の南中給食



メニュー

- ご飯
- 鶏肉とりにくの一味焼き
- ビーフンソテー
- 味噌汁
- 牛乳



ビーフンについて

ビーフンの原料は、うるち米の米粉こめこのでんぷんです。

米粉を音読みにすると「べいふん」と読みます。音がビーフンに

似ていると思いませんか？ただ、現在はうるち米粉のでんぷん 100%

で作っているわけではないとか。調理しやすいように、コーン

スターチなどその他のでんぷんはいごうも配合され、改良かいりょうされているよう

です。製造方法せいぞうほうほうとしては、うるち米ひを挽いた米粉に水を加えて練ねった

生地めんじょうを麺状せいけいに成形し、乾燥かんそうさせて作るそうです。

