

# 1月23日(金)給食通信

3-6年生



- ・ごはん
- ・白身魚の釀酢あんかけ
- ・具だくさんみそ汁
- ・いちごの  
米粉豆乳ヨーグルトかけ
- ・牛乳

今日は、港区の給食の取り組みの一つである、米粉を活用した献立です。釀酢（しゃかず）あんかけは、カレー味のあんかけです。魚を揚げるときと、あんにとろみをつけるときに米粉を使っています。また、デザートのいちごには、豆乳ヨーグルトクリームがかかっています。このクリームのとろみづけにも、米粉を使っています。米粉を使うことで、米の消費量を増やすこともあります。日本の食料自給率は38%です（令和6年度）。日本は、たくさんの食べ物を輸入に頼っています。そこで、日本でたくさん栽培されている米をもっと使うために、ご飯として食べるだけでなく、粉にしてパンや麺、料理にも活用できるように米の加工品が普及してきています。