

ちさんちしょうじょうほう 4月の地産地消情報

☆☆ こんげつ 今月の地産地消献立は【こめこ米粉パン】です ☆☆



▲ こめこ 米粉パンの原料であるいね稲です。（ジャスコのまえ前あたりのた田んぼのしゅしん写真です）

こめ お米は、にっこうし日光市で最も多く作られているのうさんぶつ農産物です。

にっこうし 日光市で作られたお米が「おいしい!おいしい!」と評判なのは、
にっこうし 日光市のきこう気候とおいしいみず水のおかげなのです。日光市に住

んでいるみなさんは、しあわせもの♡幸せ者♡なのですよ(>▽<)

こんかい 今回は、にっこうしこばやしちく日光市小林地区で化学肥料やのうやく農薬を減らして
つく作られた米をつかって作られたこめこ米粉パンです。エネルギーのも

とである、たんすいかぶつ炭水化物というせいぶん成分がたくさん含まれていますので、

こめこ 米粉パンを食たべると元げんき気いっぱいになります!

しょくかん もちもちした食感を、あじじっくり味わってください(^o^)♪