

Welcome to our lunch room



# らんちたいは 2007

Eating will become more interesting, if you it eats know something about what you eat.

お待ちかねの揚げパンの登場

です。今日はきな粉味ですよ。

きな粉の材料である大豆は、

5千年も前から中国で栽培

されていて、日本では奈良時代の本に、

すでに『きな粉』の名前が見られます。その後、大正時代に

は家庭で石うすで挽いて作られるようになり、専門店ができ

て、米屋などで計り売りがされていたそうですよ。

最近では健康ブームで知っている人も多い『きな粉ドリン

ク』ですが、最初に紹介されたのは昭和60年のこと。健康

によいということで、南横浜病院名誉院長の長井先生が

提案されましたが、当時はまだ“和洋折衷”の文化があまり

り浸透していなかったので「牛乳にきな粉だなんて変わっ

てる」と思う人が多かったようです。今日はせっかくなので

パン箱などに残ったきな粉を牛乳に入れてもよいですが、

の飲んだあとはいつもよりしっかりと洗ってくださいなね！

