

# 今日の おすすめ!

すいとんってなに?

こむぎこと水を練って、汁で煮て作った団子のようなものです。

食料が少ない時代に、空腹を満たすため

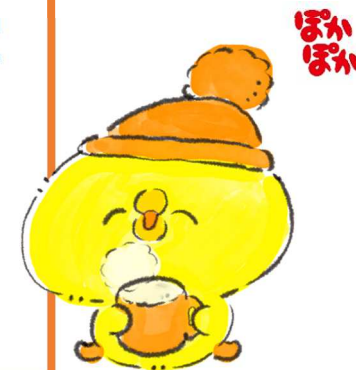
に食べられていました。



「すいとん」だけどちょっとちが

トウモロコシのあま

「コーンすいとん」を紹介し



「コーンすいとん」は、  
ふつうの「すいとん」と  
なにがちがうの?



ふつうのすいとんは、「すいとん粉」  
や「小麦粉」を水で練って作ります。



「コーンすいとん」は↓↓↓で作られています。



こむぎこ



マーガリン



コーンクリーム



「コーンクリーム」は、とう  
もろこしをすりつぶしてク  
リーム状にしたものです。

