

^{しおこうじ}
塩麴は、^{え ど じ だ い}江戸時代から^{つた}伝わる^{ちょうみりょう}調味料で、^{しお}塩と

^{こめこうじ}米麴を^{はっこう}発酵させて^{つく}作ります。^{あまみ}甘味があり、^{にく}肉や

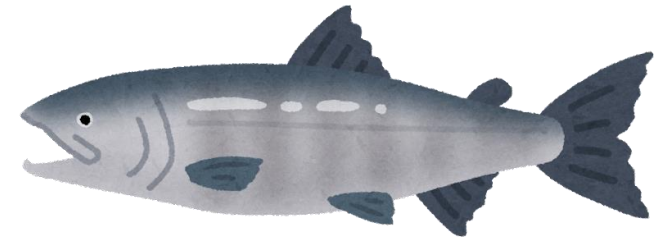
^{さかな}魚をやわらかくする^{こうか}効果や、^{み ひ だ}うま味を引き出して

^{こうか}くれる効果もあります。



^{きゅうしょく}給食では^{しおこうじ}塩麴に^{さけ}鮭を^つ漬けて^こ込んで^や焼きました。

^{あじ}ぜひ味わって^た食べてみてください。





ごはん、^{さけ} 鮭の^{しおこうじや} 塩麴焼き、^{わふう} 和風ポテトサラダ、^{とうふ} 豆腐と^{あぶらあ} 油揚げの^{しる} みそ汁