

しおこうじ え ど じ だ い つ た ち ょ う み り ょ う し お
塩麴は、江戸時代から伝わる調味料で、塩と

こ め こ う じ は っ こ う つ く あ ま み に く
米麴を発酵させて作ります。甘味があり、肉や

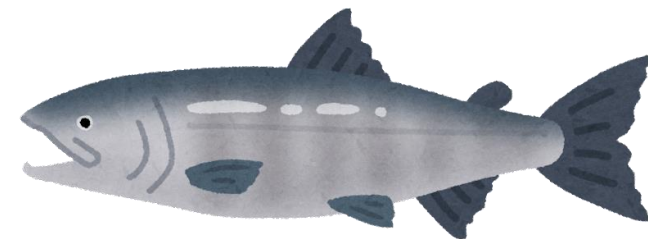
さ か な こ う か み ひ だ
魚をやわらかくする効果や、うま味を引き出して

こ う か
くれる効果もあります。



き ゅ う し ょ く し お こ う じ さ け つ こ や
給食では塩麴に鮭を漬けて込んで焼きました。

あ じ た
ぜひ味わって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^{とうふ} 豆腐と^{あぶらあ} 揚げの^{しる} みそ汁