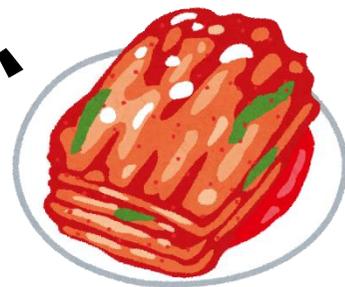


<sup>つか</sup>  
キムチチャーハンに使っているキムチは、

<sup>かんこく</sup> <sup>でんとうてき</sup> <sup>つけもの</sup>  
韓国の伝統的な漬物のことです。



<sup>から</sup> <sup>さんみ</sup>  
キムチは辛いだけでなく酸味もありますが、

<sup>にゅうさんきん</sup> <sup>つか</sup> <sup>はっこうしょくひん</sup>  
これは乳酸菌を使った発酵食品であるためです。

<sup>にゅうさんきん</sup> <sup>かんきょう</sup> <sup>ととの</sup> <sup>やく</sup> <sup>た</sup>  
乳酸菌は、おなかの環境を整えるのにも役に立

<sup>てきど</sup> <sup>から</sup> <sup>しょくよく</sup> <sup>ぞうしん</sup>  
ちます。また、適度な辛さは食欲の増進にもない

<sup>のこ</sup> <sup>た</sup>  
ます。残さずにしっかり食べましょう！

