

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

こうか  
て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  
給食では塩麴に鮭を漬けて込んで



や あじ た  
焼きました。ぜひ味わって食べてみてください。



見るだけにしましょう！



ごはん、<sup>さけ</sup> 鮭の<sup>しおこうじや</sup> 塩麴焼き、<sup>はくさい</sup> 白菜と<sup>あぶらあ</sup> 油揚げの<sup>じる</sup> カリカリサラダ、ひつつみ汁