

# きゅうしょくしつ 給食室からのお手紙 てがみ

## かく あじ しお 隠し味の塩こうじ

- ・いちご2こ
- ・きりぼしだいこんのいために
- ・あかうおのしおこうじてりやき

わかめ  
ごはん

けんちんじる

こうじきんを  
つかってつくるよ

こうじきん

きょう あかうお て や  
今日の赤魚の照り焼きには「**塩こうじ**」を  
つか きん にほん こっきん  
使いました。こうじ菌は日本の『**国菌**』です。  
にほん むかし た  
日本で昔から食べられているしょうゆ、みそ、  
みりん、酢などはこうじを使って作られていま  
す。こうじを使うことで身がふっくらして、味わ  
ぶか ちょうない めんえき しげき  
い深くなります。さらに腸内の免疫を刺激し  
たいちょう ととの  
て、体調を整えてくれるそうです。

いちごは「**古都華**」という品種です。奈良  
ひんしゅ ならけん  
県の高級いちごです。