

しょうゆ



きゅうしよくうびん

松本市学校給食センター

ねんいじょうまえ 1300年以上前からつく 1300年以上前から作られているわしょく 和食にはか 欠かせないちようみりよう 調味料です。



しょうゆ 基本の材料			
だいず 大豆	こむぎ こめ 小麦・米など	こうじ 麹	しお 塩

これらの材料の割合を変えることで、5種類のしょうゆができます。

さいしこ
再仕込みしょうゆ



たまりしょうゆ



こいくち
濃口しょうゆ



うすくち
淡口しょうゆ



しろ
白しょうゆ



きゅうしよく 給食では、りょうり 料理におう 応じて、こいくち 濃口しょうゆやうすくち 淡口しょうゆをよくつか 使います。

みなさんのお家には、なに 何しょうゆがありますか？

