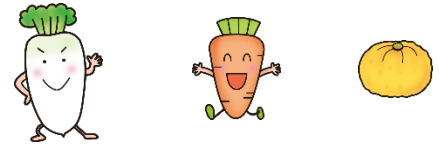


給食メニューを 作ってみよう！

大根のゆず和え



材料（1人分）

- だいこん……………35.8g
- にんじん……………5.83g
- 昆布パウダー……………0.01g
- 砂糖……………1.08g
- 塩……………0.25g
- 酢……………0.63g
- うす口醤油……………0.5g
- ゆず汁……………0.5g

作り方

- ① だいこんは拍子切り、にんじんはせん切りにする。
- ② タレを作る。
ゆず汁以外の調味料を加熱→ゆず汁を加える
→冷ます
- ③ だいこん・にんじんをゆでて冷ます。
- ④ だいこん・にんじんをタレで和える。



※ほんのりゆずの香りと
さわやかな味の和え物です。

