

おうちで作ってみよう、給食メニュー



<作り方のポイント>

- ・給食では、だいこんときゅうりを一度加熱した後に、加熱した調味液に漬けています。
- ・一味唐辛子は、お好みの量を調整してください。

【大根ときゅうりの華風漬け】	作りやすい分量	切り方	作り方
だいこん	1/5本	小さいちょう切り	①大根、きゅうりをそれぞれ切る。
きゅうり	1本	小口切り	②☆を合わせレンジで加熱する。
			③①をビニール袋やタッパーに入れて、②を加えて漬ける。
☆ごま油	小さじ1		④冷蔵庫に入れ、均等に漬かるよう天地をひっくり返す。
☆しょうゆ	大さじ1		
☆砂糖	小さじ2/3		
☆酢	小さじ1強		
☆一味唐辛子	好みの量		