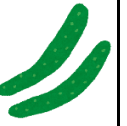




副菜



大根ときゅうりのなんばんづけ



ポリポリとした食感が楽しい漬物。唐辛子の量はお好みで調整してください。"2日目"もおいしいですよ。



作り方

- ◆を合わせておく。
- だいこん、きゅうりは拍子切りにする。
- 野菜をさつとゆでる。
1. の調味料に漬け込む。

材料

目安： 4 人分

- だいこん 8 c mくらい
- きゅうり 1本
- ◆ ごま油 小さじ 1
- ◆ みりん 小さじ 1 / 3
- ◆ しょうゆ 大さじ 1 弱
- ◆ 一味唐辛子 お好みで

給食では…

- ・食中毒予防のために、調味料も一度沸騰させています。
- ・にんじんを入れてもおいしいです。