

【 紅白なます 】

●材料（4人分）

- 大根 . . . 400g
- にんじん . . . 50g
- A { 砂糖 . . . 大さじ2
- 酢 . . . 大さじ2
- 白すりごま . . . 大さじ1

●作り方

- ①大根とにんじんは皮をむき、せん切りにする。
- ②耐熱のボウルに大根とにんじんを入れ600wの電子レンジで3分かける。
- ③よく冷ましてから、水気をしぼる。
- ④Aを加え、よく混ぜて味をなじませる。



【料理について】

給食では、1月の行事食におせち料理メニューを取り入れています。給食の紅白なますは、ごまをたっぷり使い子供達にも食べやすく仕上げています。