



『紅白なます』



●材料 分量（5人分）

大根	270g
塩	1.5g（小さじ1/4）
人参	30g
砂糖	10g（大さじ1）
酢	16g（大さじ1）
ゆず果汁	1.5g
塩	少々

●作り方

1. 大根、人参は角千に切る。
2. 大根を塩もみする。
3. 調味料を合わせる。
4. 切った人参と2の大根を調味料で和える。

※給食では、野菜は茹でて提供しています。

●学校給食献立例



- 麦ごはん
- やさいの旨煮
- 紅白なます
- きくらげの佃煮
- 牛乳



給食では、大根・人参は茹でています。



水巻町学校給食レシピ