

★ゆずだいこん

◆材料（4人分）

- ・だいこん : 140 g
- ・食塩 : 小さじ 1/2
- ・酢 : 小さじ 2
- ・三温糖 : 大さじ 1・1/2
- ・ゆず絞り汁 : 小さじ 1
- ・ゆず皮 : 少々

}

A



◆給食の献立例

ごはん
牛乳
かぼちゃのかき揚げ
ゆずだいこん
とり肉のじゅんじゅん

◆作り方

- ① ゆずは果汁を絞り、皮はせん切りにする。
- ② Aの調味料を合わせて加熱し、①を入れてタレを作る。
- ③ だいこんはいちょう切りまたは拍子木切りにして、軽くゆでて、粗熱をとる。
- ④ ②に③を入れて漬け込む。

※だいこんはゆですずに、塩押ししてもよい。

*この分量は大量調理の場合のものです。
ご家庭では調整をお願いします。

高島市内学校給食センター