

はりはり漬け



材料（4人分）

| | |
|---------|-------------|
| 切り干し大根 | 15 g |
| きざみたくあん | 25 g |
| さとう | 4 g（大さじ1/2） |
| 酒 | 5 g（小さじ1） |
| 酢 | 7 g（大さじ1/2） |
| 濃口しょうゆ | 4 g（小さじ1） |

カリカリした食感でごはんがすすむ人気の献立です。給食では3品目のおかずとして登場します。おにぎりの具やお弁当にも使えます。

作り方

1. 切り干し大根はさっと洗い、食べやすい長さに切る。
2. 鍋でさとう・酒・酢・濃口しょうゆを煮立たせ、切り干し大根・きざみたくあんを入れ、混ぜ合わせて仕上げる。

*調理のポイント

- ☆切り干し大根は、もどさず、さっと洗う。
- ☆きざみたくあんが無い場合は、たくあんをせん切りにする。

