

# 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。

