

副菜

## 【 大根のゆず風味漬け 】

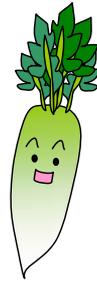
使用野菜量 &lt;1人分&gt;

30

g

## &lt;材料&gt;4人分

- ・大根 140g (L 1/10本)
- ・塩 2g (ひとつまみ)
- ・薄口しょうゆ 4g (小さじ2/3)
- ・砂糖 4g (小さじ 1・1/3)
- ・米酢 2g (小さじ1/3)
- ・ゆず 2g 適量



## &lt;作り方&gt;

- 1 大根はいちょう形に切る。
- 2 1の大根を塩で軽くもむ。
- 3 Aを混ぜ合わせる。
- 4 2と3を混ぜる。

## &lt;1人分当たりの栄養価&gt;

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	塩分(食塩相当量)	PRしたい栄養素
10 kcal	0.3 g	0.0 g	2.4 g	0.7 g	

コメント

ゆずの香りがして上品な味わいです。

できあがり写真



作成者の所属

清瀬市