切り干し大根のサラダ①



栄養量(1人分)

| エネルギー | 96Kcal | たんぱく質 | 2.8g |
|-------|--------|-------|--------|
| 脂質 | 3. 0g | 炭水化物 | 1. 5g |
| 食塩相当量 | 0.9g | 野菜の量 | 52. 5g |

·---- ひとロメモ ---

煮物に多く使われる切り干し大根ですが、サラダに すると、独特のシャキシャキ感がおもしろく、子ども 達にも人気のメニューです。

茂木中央保育園

材料(2人分)

切り干し大根(乾燥) 15g

きゅうり 約 1/2 本 (40g)

にんじん 2 cm (20g)

小松菜 1株(30g)

春雨 15g

ロースハム 1枚(20g)

コールスロードレッシング

大さじ1 2/3弱(24g)

作り方

- ①切り干し大根は戻してから、シャキシャキ感が残る程度に茹でる。 冷ましてから水気をしぼり、適当な長さに切る。
- ②春雨はゆで、適当な長さに切る。
- ③野菜とハムは千切りにする。
- ④①~③を混ぜてドレッシングで和える。