# 保育所の給食レシピ『きゅうりの昆布和え、ゆかり和え』

#### 「きゅうりの昆布和え」

### ≪材料(幼児4人分)≫

・きゅうり ・塩 1本 少々

・細切り塩昆布

1. 6g

しょう油

少々

## 「きゅうりのゆかり和え」

≪材料(幼児4人分)≫

・きゅうり

•塩

・ゆかり

白すりごま

1本

少々

小さじ1/2程度

大さじ1

### ≪作り方≫

- 1. きゅうりは、5mm厚さの輪切りにする。
- 2. きゅうりに塩をしてよくもむ。
- 3. 2のきゅうりをさっと洗い、水気をしぼり、細切り塩昆布としょう油で和える。

しばらくおいて味をなじませる。

### ≪作り方≫

- 1,2はきゅうりの昆布和えの作り方と同じ
- 3. 2のきゅうりをさっと洗い、水気をしぼり、 ゆかり、白すりごまで和える。

しばらくおいて味をなじませる。

ちょっとした箸休めにいかがですか?

### 【栄養価(きゅうり1本分)共通】

・エネルギー

16Kcal

たんぱく質

1. 2g

•脂質

0g



