



「給食で出た春雨サラダが美味しかったのでレシピを教えてくださいか？」とかわいいお手紙をいただいたので、レシピを紹介します。

## 春雨サラダ（5人分）

### 〔材料〕

春雨 . . . . 50g . . . ゆでて5cmくらいに切る  
もやし . . . . 100g . . . ゆでる  
にんじん . . . . 50g . . . せん切りにしてゆでる  
こまつな . . . . 75g . . . ゆでて2cmくらいに切る

A { 酢 . . . . 大さじ1  
しょうゆ . . . . 大さじ2  
三温糖 . . . . 小さじ1 . . . 上白糖でもよい  
ごま油 . . . . 小さじ1  
洋からし . . . . 小さじ1 . . . お好みで量を調整してください  
塩 . . . . 小さじ1/4

### 〔作り方〕

- 1 野菜、春雨はゆでて、水気をきっておく。
- 2 Aの調味料をすべて混ぜ合わせておく。
- 3 1の野菜、2の調味料を和えて、サラダを仕上げます。

