## にんじんのごま和え



● 1 人当たり エネルギー 52kcal 食塩相当量 0.7g

材料(4人分)	
にんじん	2本
すりごま	2 0 g
砂糖	2 0 g
醤油	2 0 g

## ★ 作り方 ★

- ①にんじんはせん切りより太めに切り、茹でておきます。
- ②ごま、砂糖、醤油を混ぜ、①と和えて出来上がり。

## 大根とにんじんのなます



●1人当たり エネルギー 83kcal 食塩相当量 0.8g

材料(4人分)	
大根	2 4 0 g
にんじん	1本
赤唐辛子	2本
酢	大さじ4
はちみつ	大さじ2
ナンプラーor 醤油	小さじ2
塩	小さじ1/2

## ★ 作り方 ★

- ①大きめのボールに千切りにした大根、にんじんを入れ、塩少々で もみ、5分おいて水気をよく絞ります。
- ②調味料を加え、よく混ぜて出来上がり。