



“子どもたちに大人気！人参しりしり”

小百合園保育所



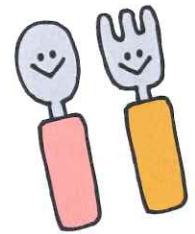
〈材料〉

- ・人参 2/3 本
- ・らっきょう漬け 10g 程度（好みで調節）
- ・ツナ缶 1 缶
- ・レモン汁 少々
- ・酢 適量
- ・マヨネーズ 適量

〈作り方〉

- ① 人参を千切り、らっきょう漬けを小口切りにします。
- ② 人参を茹で、お湯を切ったらレモン汁をかけて混ぜておきます。
- ③ ②に①のらっきょう漬け、ツナ缶を入れマヨネーズ、

酢を入れて味付けをしてできあがり★



人参しりしりとは、もとは沖縄の郷土料理で、スライサーで千切りにした人参と卵を炒めて味付けした料理です。これをアレンジしてサラダ風にして、小百合園では提供しています★

