めでとう

ちょっと華やか

菜の花のか にかま和え

材 4人分 料 菜の花

かにかま

めんつゆ

(3倍濃縮)

小さじ2 (一0㎡) 4本 (30g) 一束 (200g)

作り方 2 かにかまを細くさく。

菜の花を3センチ幅に切る。 沸騰したお湯で茹で、水にさらして 水気を切る。

3 菜の花とかにかまをボウルに入れ、 めんつゆでほんのり味付けして出来上がり。

栄養成分表示(-人分当たり)

食塩相当量0. 脂質 0. 熱量23km、 - g、炭水化物3. たんぱく質3. 4 9 (推定値) 3 g 4 9

野菜使用量(-人分当たり)50g



お

祝い

に

野

菜を添えて

地域食生活・健康情報ステーション令和2年度9号

資料作成 (問い合わせ先): 山形県村山保健所地域健康福祉課

電話 023-627-1357 電話 023-630-29-9

山形県健康づくり推進課

かくれんぼ

かぼ





















ちんげんさ

かりふら

ろり



んばんに らべ な て 4



の花の はな 2