冬がんのすり流し汁



【材料】 2人分

冬がん だし汁

150g 1.5カップ

A A みりん 醤油 大さじ1 小さじ2 小さじ1

おろしわさび

適宜

【作り方】

- ①冬がんは皮・ワタ・種を取ってすりおろす。
- ②鍋にだし汁·①を煮立て、Aで調味する。
- ③②をお椀にそそぎ、わさびを添える。

ひとこと

わさびが味を 引き締めてくれ ます。 冬がんはむくみ 予防になります。

(1人分)

エネルギー	たん白質	ビタミンC	食物繊維	食塩
(kcal)	(g)	(mg)	(g)	(g)
36	1.1	20	0.7	0.8



出典:糸島市健康づくり課 管理栄養士

