



# ひかりニュース

ひかり学級発行  
NO. 128  
2024. 3. 17

## 3 / 14 き ぼ だいこん ちょうり 切り干し大根の調理

「切り干し大根ときゅうりのサラダ」「切り干し大根と豆腐の  
みそ汁」を作りました。



切り干し大根料理（きりぼしだいこんりょうり）（みそしる・サラダ）

3月14日金曜日

### 材料（ざいりょう）

切り干し大根（きりぼしだいこん） とうふ みそ だし 水（みず）  
切り干し大根（きりぼしだいこん） きゅうり マヨネーズ しょうゆ ごま油（あぶら） だし



### 気がついたこと・かんそう

切り干し大根ときゅうりをまぜるのがたいへんでした。サラダとみそしるがおいしかったです。しゃきしゃきしていました。

切り干し大根料理（きりぼしだいこんりょうり）（みそしる・サラダ）

3月14日金曜日

### 材料（ざいりょう）

切り干し大根（きりぼしだいこん） とうふ みそ だし 水（みず）  
切り干し大根（きりぼしだいこん） きゅうり マヨネーズ しょうゆ ごま油（あぶら） だし



### 気がついたこと・かんそう

最初にきゅうりをスライスにして切りました。きゅうりが短くて切るのが大変でした。豆腐も切りました。柔らかくて包丁で切るのが少し怖かったです。お鍋を使って味噌を溶かしました。お玉のところに味噌がたくさんあって溶かすのが難しかったです。切り干し大根の噛み応えが違いました。サラダは、コリコリしていて食べ応えがありました。味噌汁は柔らかい食感がありました。