

きゅうりのピリ辛ししび

〈材料〉4人分
きゅうり 2本

〈調味料〉
おろしんにく 小さじ 1/4
おろししょうが 小さじ 1/2
ごま油 " "
砂糖 小さじ 1.5
しょうゆ 小さじ 1.5
酢 小さじ 1
塩 小さじ 1/2
豆板醤 少々

- 〈作り方〉
1. きゅうりは1cmスライスに切る。
 2. 調味料を鍋で沸かし、冷却。
 3. 1と2を合わせ、2時間以上漬ける。

(きゅうりのカットのサイズや調味料の割合はお好みでアレンジしてください。)

お弁当の保管場所について

これがたんたん暑くなってくるので直射日光の当たる場所やジメジメした所は避けてお早めにお返しを



やすひこくんの絵



掃除物を担当しています



調理... やすひこくん
性格... 小さい事は気にしない
弱点... ゲームが止まらぬ...

会社内人物紹介



中学校の給食メニュー。おしゃべりなところ。お返しを早くお返しを

第4回発行
H30.7.18
営業部一同