

リーちゃん賞

御 味 噌 漬 け

考案者 どもん 土門 みゆき 美由紀 さん



【食べきり使いきりポイント】

廃棄処分・廃物利用効果

レ シ ピ (2人分)

◆材料・分量

スイカの皮 ……30g
メロンの皮 ……30g
にんじんの皮……10g
大根の葉・皮…各20g
味噌 …… 50g } (甘味噌)
砂糖 …… 30g }

- 1 にんじんの皮、大根の葉、大根の皮は、1分下茹でします。スイカの皮、メロンの皮は、表面の硬い部分は剥いて、2~3分下茹でする
- 2 食べやすい形に切り、甘味噌と合わせます
- 3 きれいに盛り付けて完成



【問い合わせ先】
環境部 リサイクル清掃課
03-5654-8273

甘い味噌の風味が食欲をそそり、食べたくなります。

