

2月

ちりめん入り大根サラダ



この日の給食の 組み合わせ

牛乳
揚げパン
日出ポーク入りポトフ
ちりめん入り大根サラダ

材料（4人分）

—食材—	—分量—
ちりめん	20g
だいこん	180g
きゅうり	150g
にんじん	30g
コーン	45g
ロースハム	30g
マヨネーズ	大さじ4と1/2
塩こしょう	少々

作り方

- ①だいこん、にんじん、ロースハムはせん切りにし、きゅうりは輪切りにする。
- ②だいこん、にんじんはボイルして、冷やしておく。
- ③すべての食材と、マヨネーズ、塩こしょうを和える。

コメント

給食では、卵不使用のマヨネーズを使っています。日出町の特産品であるちりめんやきゅうりも入れて、冬が旬の大根を使ったサラダにしました。調味料も少なく簡単に作れるので、ぜひご家庭でも作ってみてください。