献立名	マセドアンサラダ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
ロースハム	8	8
チーズ	2.4	2.4
シェルマカロニ	4	4
コーン，ホール（缶詰）	6.4	6.4
きゅうり	12	11.8
食塩（塩もみ用）	0.1	
にんじん	8	7.8
食塩	0.08	0.08
こしょう	0.01	0.01
マヨネーズ	4.8	4.8

下処理及び作り方

＜下処理＞

ロースハム　　角切りし、茹でる

チーズ　　角切り

シェルマカロニ　沸騰した湯で茹で、ザルにあげ水気をきる

コーン，ホール（缶詰）
缶を消毒し、汁をきる

きゅうり　　消毒して、角切りにし、軽く塩をしてしぼる

にんじん　　角切りにし、茹でる

＜作り方＞

(1)　加熱した食材は、十分冷ます。

(2)　ロースハム、きゅうり、にんじん、コーン、チーズ、シェルマカロニを食塩、こしょう、マヨネーズで和える。

※　アレルギー対応時には、ロースハム、マヨネーズの使用原材料を確認する。

※　マセドアンサラダとは、角切りにしたハムや野菜をあえたサラダのことです。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正