

献立名

切り干し大根の中華風サラダ

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
ロースハム	7	7	<下処理>  ロースハム 線切りし、茹でる  切り干しだいこん ゆるま湯でもどし、もみ洗いし、 2～3cmに切り、茹でてしぼる  きゅうり 消毒して、線切りにし、 軽く塩をしてしぼる   <作り方>  (1) 加熱した食材は、十分冷ます。  (2) 砂糖、食酢、オイスターソースを合わせ、 一煮する。  (3) (2)にすりごま、ごま油を加えて冷ます。  (4) ロースハム、切り干しだいこん、きゅうりを (3)で和える。  ※ アレルギー対応時には、ロースハムの使用 原材料を確認する。   ※ 2010(平成22)年度 給食グループ
切り干しだいこん	5.5	5.5	
きゅうり	18	17.6	
食塩(塩もみ用)	0.1		
砂糖	0.5	0.5	
食酢	2.2	2.2	
オイスターソース	1.8	1.8	
ごま油	1.8	1.8	
すりごま	1	1	

