献立名	切干しだいこんの和え物	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
まぐろ油漬け（缶詰）	8	8
切干しだいこん	5	5
こいくちしょうゆ	0.5	0.5
本みりん	0.5	0.5
きゅうり	12	11.8
食塩（塩もみ用）	0.1	0.1
にんじん	5	4.9
砂糖	0.8	0.8
こいくちしょうゆ	1	1
食酢	1.6	1.6

下処理及び作り方

＜下処理＞

まぐろ油漬け	缶を消毒し、油切りし、ほぐす
切干しだいこん	ぬるま湯でもどし、もみ洗いし、2cmに切る
きゅうり	消毒して、せん切りにし、軽く塩をしてしぼる
にんじん	せん切りにし、ゆでる

＜作り方＞

(1) 切干しだいこんは、こいくちしょうゆ、本みりん ひたひたの水で煮て、下味をつけ、汁をきる。

(2) 加熱した食材は、十分冷ます。

(3) 砂糖、こいくちしょうゆ、食酢を合わせる。

(4) まぐろ油漬け、切干しだいこん、きゅうり、にんじんを(2)で和える。

※2015（平成27）年度　新献立

令和2年度改正