献立名	大豆のコロコロサラダ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
だいず（ゆで）	15	15
にんじん	15	14.6
きゅうり	23	22.5
食塩（塩もみ用）	0.1	
まぐろ油漬け（缶詰）	6	6
マヨネーズ	6	6

下処理及び作り方

＜下処理＞

だいず（ゆで）	水洗いをして、茹でる
にんじん	角切りにして、茹でる
きゅうり	消毒して、角切りにし、軽く塩をしてしぼる
まぐろ油漬け	缶を消毒し、油切りし、ほぐす

＜作り方＞

(1)　加熱した食材は、十分冷ます。

(2)　大豆、にんじん、きゅうり、まぐろ油漬けをマヨネーズで和える。

※　誤嚥に注意する。

※　アレルギー対応時には，マヨネーズの使用原材料を確認する。

※2015（平成27）年度　新献立

令和2年度改正