献立名	洋風白酢和え	コード	[redacted]

食　品　名	使用量（g）	可食量（g）
木綿豆腐	35	35
ロースハム	6	6
きゅうり	20	19.6
食塩（塩もみ用）	0.1	0.1
にんじん	7	6.8
コーン，ホール（缶詰）	15	15
マヨネーズ	5	5
砂糖	1	1
食酢	1	1

下　処　理　及　び　作　り　方

＜下処理＞

木綿豆腐　　茹でて、水気を切り、すりつぶし
さらに水気をぎりぎりまで切っておく

ロースハム　　角切りし、茹でる

きゅうり　　消毒して、半月切りにし、
軽く塩をしてしぼる

にんじん　　いちょう切りにし、茹でる

コーン，ホール（缶詰）
缶を消毒し、汁をきる

＜作り方＞

(1)　加熱した食材は、十分冷ます。

(2)　マヨネーズ、砂糖、食酢を合わせ、
豆腐を加えて混ぜ、和え衣を作る。

(3)　ロースハム、きゅうり、にんじん、コーンを
(2)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。

※2015（平成27）年度　新献立

令和2年度改正