献立名	はくさいのサラダ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
はくさい	50	47
りんご	15	12.8
パセリ	1	0.9
みかん（缶詰）	10	10
干しぶどう	3	3
植物油	2.5	2.5
砂糖	0.6	0.6
食塩	0.2	0.2
食酢	2.5	2.5

下処理及び作り方

＜下処理＞

はくさい　茎と葉を分けて線切りし、茹でてしぼる

りんご　消毒して、いちょう切りにし、うすい塩水に通す

パセリ　みじん切りにし、熱湯に通す

みかん（缶詰）　缶を消毒して、汁をきる

干しぶどう　熱湯に通す

＜作り方＞

(1)　加熱した食材は、十分冷ます。

(2)　植物油、砂糖、食塩、食酢を合わせ、ドレッシングを作る。

(3)　はくさい、りんご、パセリ、干しぶどうを(2)で和える。

(4)　みかんを上から飾る。

※　配食直前に和える。

※　みかん（缶詰）は、熱湯で消毒すると、実がくずれるため、消毒液で消毒する。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正