献立名	りんごとキャベツのフレンチサラダ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
キャベツ	35	29.8
りんご	17	14.5
きゅうり	10	9.8
食塩（塩もみ用）	0.1	
干しぶどう	3	3
パセリ	0.3	0.27
植物油	2	2
砂糖	0.3	0.3
食塩	0.2	0.2
食酢	2	2
こしょう	0.01	0.01

下処理及び作り方

＜下処理＞

キャベツ　線切りし、茹でてしぼる

りんご　消毒して、線切りにし、うすい塩水に通す

きゅうり　消毒して、線切りにし、軽く塩をしてしぼる

干しぶどう　熱湯に通す

パセリ　みじん切りし、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、こしょうを合わせドレッシングをつくる。

(3)　キャベツ、りんご、きゅうり、干しぶどう、パセリを合わせ、(2)で和える。

※　配食直前に和える。

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正