

献立名

スパゲティサラダ

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
スパゲティ(乾)	9	9	<p><下処理></p> <p>スパゲティ(乾) 茹でる</p> <p>まぐろ油漬(缶詰) 缶を消毒し、油切りし、ほぐす</p> <p>きゅうり 消毒して、線切りにし、軽く塩をしてしぼる</p> <p>にんじん 線切りにし、茹でる</p> <p><作り方></p> <p>(1) 加熱した食材は、十分に冷ます。</p> <p>(2) スパゲティ、まぐろ油漬、きゅうり、にんじんをマヨネーズで和える。</p> <p>※ アレルギー対応時には、スパゲティ、マヨネーズの使用原材料を確認する。</p> <p>※2004(平成16)年度 移行</p>
まぐろ油漬(缶詰)	7	7	
きゅうり	5	4.8	
食塩(塩もみ用)	0.04		
にんじん	3	2.8	
マヨネーズ	7	7	