献立名	さつま芋とひじきのサラダ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
ロースハム	6	6
さつまいも	35	31.5
芽ひじき（乾）	1	1
水	4	4
本みりん	0.8	0.8
こいくちしょうゆ	0.8	0.8
マヨネーズ	8	8
サラダな （飾り用）	4	3.6

下処理及び作り方

＜下処理＞

ロースハム　線切りにし、茹でる

さつまいも　1.5cmの角切りにして、水にさらしアクをとり、茹でる

芽ひじき（乾）　水に戻して洗い、水、本みりん、こいくち しょうゆで下煮し、汁気をきる

サラダな　消毒し、流水でよく洗い流す

＜作り方＞

(1)　加熱した食材は、十分冷ます。

(2)　ロースハム、さつまいも、ひじきをマヨネーズで和える。

(3)　皿にサラダ菜をひき、(2)を盛りつける。

※　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。

※　2008（平成20）年度　新献立

令和2年度改正