献立名	キャベツの甘酢和え	コード	[redacted]

食　品　名	使用量（g）	可食量（g）
鶏肉ささ身	6	6
しらす干し	1.5	1.5
キャベツ	25	21.3
にんじん	8	7.8
砂糖	0.5	0.5
食塩	0.2	0.2
食酢	1.5	1.5
すりごま	1	1

下処理及び作り方

＜下処理＞

鶏肉ささ身	蒸してほぐす
しらす干し	ゴミをとり、熱湯に通す
キャベツ	線切りし、茹でてしぼる
にんじん	線切りし、茹でる

＜作り方＞

(1)　加熱した食材は、十分に冷ます。

(2)　キャベツ、にんじん、しらす干し、鶏肉ささ身を混ぜ合わせ、砂糖、食塩、食酢、すりごまで和える。

※　甲殻アレルギー対応では、しらす干しへのエビ・カニ等の混入に注意

※2004（平成16）年度　移行

令和2年度改正