

献立名

大根のしんなりサラダ

コード

食品名	使用量 (g)	可食量 (g)	下処理及び作り方
ロースハム	6	6	<下処理> ロースハム 線切りにし、茹でる だいこん 消毒して、線切りにし、軽く塩をしてしぼる にんじん 消毒して、線切りにし、軽く塩をしてしぼる パセリ みじん切りにし、熱湯に通す ブロッコリー 小房に分け、茹でる レモン 消毒して、しぼる
だいこん	20	18	
食塩(塩もみ用)	0.2		
にんじん	7	6.5	
食塩(塩もみ用)	0.1		
パセリ	1	0.9	
マヨネーズ	5	5	
レモン(汁使用)	1.2	0.5	
ブロッコリー	20	15	
			<作り方>
			(1) 加熱した食材は、十分冷ます。
			(2) マヨネーズ、レモン汁を合わせる。
			(3) ロースハム、だいこん、にんじん、パセリを(2)で和える。
			(4) 器に盛り付けて、ブロッコリーを添える。
			※ レモン1.2gに対して、絞り汁0.5g(40%)をめやすにしています。
			※ 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

