

食品名	材料 4 人分
キャベツ	1/6個 (210g)
きゅうり	1/2本 (60g)
たまねぎ	1/8個 (20g)
にんじん	1/3本 (30g)
酢	大さじ1
塩	小さじ1/2
砂糖	少々
洋辛子	適宜
サラダ油	大さじ2

(作り方)

- ①キャベツ、きゅうり、にんじんは干切りにする。 玉ねぎは薄くスライスし、水にさらしておく。
- ②Aの調味料を混ぜてドレッシングを作る。
- ③①の野菜と②のドレッシングを和えて来上がり。

☆料理についてのコメント

○給食では、切った野菜をそれぞれ茹でて冷却し、 塩で下味をした後にドレッシングを和えます。 加熱することで量が減り食べやすくなります。 ご家庭では、電子レンジを上手に活用し、お好みで 加熱して作ってみてください。

〇ドレッシングに洋辛子を入れることで酢と油の分離を防ぎ、風味もプラスされます。(なければ入れなくてもいいです)

, ,

