

## 給食メニューご紹介！

### モンゴル角切りポテトサラダ



- 【材料】分量：4人分 ( )内は切り方
- じゃがいも…2個 (角切り)  
きゅうり…1/2本 (角切り)  
ウインナー…3本 (6mmスライス)  
チーズ…15g (8mm角)  
※6Pチーズ1個が18gくらい

- ☆マヨネーズ…大さじ2と小さじ1  
☆ヨーグルト…小さじ2  
☆塩…1g  
☆こしょう…少々



【栄養価】1人あたり  
エネルギー：86キロカロリー  
タンパク質：4.6g  
脂質：6.7g  
塩分：0.78g



#### ☆給食ポイント☆

給食では衛生上、生野菜は提供されないため、すべての野菜を茹でています。  
角切りポテトサラダに使われている「きゅうり」も、給食では茹でています。

#### 【作り方】

- ① 野菜は事前に切っておき、☆の調味料は事前に合わせておく。
- ② じゃがいもは、柔らかくなるまで茹でる。ウインナーも茹でる。
- ③ 茹でたじゃがいも・ウインナーと切っておいたきゅうり・チーズを合わせておいた☆の調味料と和えて完成！(^▽^)/