



副菜



白山を食べる給食レシピ

マセドアンサラダ



ざいりょう (4人分) にんぶん

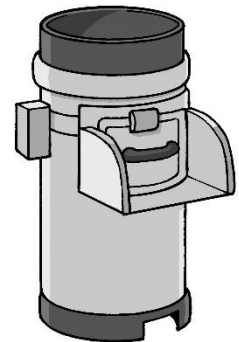
・じゃがいも	ちゅうこ 中1個
・きゅうり	ほん 1/2本
・にんじん	ほん 1/4本
・ホールコーン	20g
A {	・マヨネーズ おお 大さじ2
	・酢 こ 小さじ1
	・塩、こしょう かくしょうしょう 各少々

つく かた <作り方>

- ① じゃがいも、きゅうり、にんじんはさいのめぎ目切りにして、ホールコーンはしる汁をきっておく。
- ② じゃがいも、にんじんはゆみずけ茹でて水気をきって、さ冷ましておく。
- ③ ②ときゅうり、ホールコーン、Aを混ぜあわせて、できあがり。



きゅうしよくつかわ きかい 給食室の皮をむく機械(ピーラー)



はくさんし はる たね う がつごろ しゅうかく
白山市では、春に種いもを植え、7月頃にたくさん収穫されます。

きゅうしよくつかわ きかい
給食で使うじゃがいもの皮は機械でむいています。芽はとれないので、ひとつひとつ手で芽取りをし、それからカットして、みず水にさらしてちょうり調理に使います。

ざいりょう
マセドアンサラダは、材料をすべてさいの目に切りそろえた、じゃがいものサラダです。

地場産物紹介

