

## 切干大根のごまマヨサラダ



<材料(作りやすい分量)>

にんじん	90g	A	上白糖	小さじ 2
きゅうり	260g		薄口しょうゆ	大さじ 1
切干大根(乾燥)	60g		ノンエッグマヨネーズ	大さじ 5
ツナ(水煮)	1 缶		塩	少々
			白いりごま	大さじ 1
			白すりごま	大さじ 2

<作り方>

- ① にんじんは千切り、きゅうりは3mm幅の輪切り、切干大根は水戻しして食べやすい大きさに切り、ツナは水気を切る。
- ② にんじん・切干大根・きゅうりを茹でて、冷蔵庫で冷やす。
- ③ Aを混ぜ合わせる。
- ④ 冷やした野菜・ツナに③のドレッシングを加えてよく混ぜ合わせる。
- ⑤ 白いりごま・白すりごまを加えて混ぜて完成。

※給食では全ての食材を必ず加熱して提供するため、和え物の場合も全て茹でてからよく冷やしています。

切干大根とマヨネーズという意外な組み合わせですが、相性抜群で、給食でも人気のメニューです。

ドレッシングを加える前に、切干大根を少しほぐしておく、と、混ぜ合わせやすくなります。試してみてください。