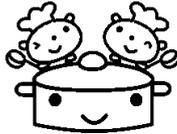


給食メニュー紹介



給食だより

4月の献立の中から17日（金）の「春色サラダ」を紹介します。
この料理は保小中連携献立の1つです。キャベツ、ブロッコリー、にんじん、コーンを使い、春らしい明るい彩りになっています。

【春色サラダ】

材料（小学生4人分）

- | | | |
|---------|-----|-----------|
| ・キャベツ | ・・・ | 100g |
| ・ブロッコリー | ・・・ | 50g |
| ・にんじん | ・・・ | 20g |
| ・コーン | ・・・ | 15g |
| ・ツナ缶 | ・・・ | 1/3缶（20g） |
| ・サラダ油 | ・・・ | 小さじ1/2 |
| ・薄口しょうゆ | ・・・ | 大さじ1/2 |
| ・酢 | ・・・ | 大さじ1/2 |
| ・砂糖 | ・・・ | 小さじ1 |



★作り方★

- ①キャベツとにんじんは千切りにする。ブロッコリーは小房に分けて、さっと茹でて冷ます。
- ②①の食材とコーン、ツナを調味料（★）と和える。
- ③味を整えて完成。

