

おうちで楽しむ 給食レシピ

子どもが「美味しい」は
大人も「美味しい」



その他の人気
レシピはこちら



下処理と下味のひと手間が、
素材の味を引き立たせ、お
いしいサラダに！

【つくり方】

- 1: ごぼうはせん切りにして、酢を入れた水に放
してあくをぬいた後、 酢を入れた熱湯で2分
湯がき、ざるにあげる。
- 2: 人参はせん切りにして2分湯がいた後、ざる
にあげる。

- 3: 鍋にAと1を加え、だし汁がほとんどなくな
るまで煮て下味をつける。
- 4: 2・3をマヨネーズ・すりごまとあえて完成。

No.2

ごぼうサラダ

材料(4人分)

- ごぼう……………1本
- 人参……………1/4本
- すりごま……………大さじ1/2
- マヨネーズ……………大さじ2
- 酢……………少々
- A だし汁……………100cc
- うす口しょうゆ…大さじ1
- 砂糖……………小さじ1

問合せ 藤井寺市柏原市学校給食センター ☎953・3761

私のイチ推し



my favorite

あなたの
とっておきの
1枚を
お寄せください！



詳しくはこちら



応募はこちら



応募作品をスライドショー
にして公開中！
ぜひご覧ください！

辛國神社の藤の写真で、太陽の位置から光芒が出る様に
撮ってみました。



がんちゃん

葛井寺の藤の花、
とても美しかったです。



もりり



がんちゃん

葛井寺の藤のレタッチ写真です。



弦太郎

葛井寺ふじまつりの藤



ゆー

藤まつり