

7月14日（水）

「今日の給食」

今日の給食は

スパゲティミートソース

パリパリサラダ

ホワイトゼリー

牛乳 です。



今日は素揚げのワンタンの皮を使った

パリパリサラダです。給食では人気メニューの

ひとつです。ご家庭でもぜひお試しください。野菜はお好みでどうぞ。

【ドレッシングの材料】（作りやすい分量：給食の10人分相当）

サラダ油 大さじ1 しょうゆ 大さじ1と1/3 酢 大さじ1と1/3 砂糖 小さじ1

塩 小さじ1/5（1g） ☆耐熱容器に材料をすべて入れ、電子レンジ（600W）で砂糖が溶けるまで加熱し、粗熱を取ったら冷蔵庫で保管します。まとめて作る場合は1週間以内に使いきりましょう。