

ごっつおーペろサラダ

【 材 料 名 】	【 分量 (4人分) 】
ごっつおー麺	1/3 袋
きゅうり	1/2 本
にんじん	1/3 本
チーズ	25 g
ホールコーン	25 g
ハム	3 枚
イタリアンドレッシング	大さじ 2・1/2 杯



岩出山学校給食センター
の入試メニューです。



【 作り方 】

- ① ごっつおー麺をゆでる。麺がやわらかくなったら、水に取り、十分水気を切って冷ましておく。
- ② きゅうりは2 mmの小口切り、にんじん・ハムはせん切りにしてゆでる。チーズは5 mmの角切りにする。
- ③ ①、②をボウルに合わせる。
- ④ ③にイタリアンドレッシングを加えて、できあがり。