

給食の春雨サラダ

【材料 (4人分)】

きゅうり	1/2本
にんじん	1/3本
卵	1個
油 (卵を焼く用)	適量
春雨	20g
ハム	2枚
しょうゆ	大さじ1
酢	大さじ1
砂糖	小さじ1
ごま油	大さじ1
鶏だし	小さじ1/2
こしょう	少々



【作り方】

- ① きゅうり、にんじん、ハムをせん切りにする。
- ② フライパンに油を熱し、溶いた卵を薄く焼く。焼いた卵は細く切り、錦糸玉子にする。
- ③ 春雨は茹でて。冷水で冷ましておく。
- ④ きゅうり、にんじん、ハム、錦糸玉子、春雨を砂糖、酢、しょうゆ、鶏だし、ごま油、こしょうでよく和えて出来上がり。

給食でも人気のある春雨サラダのレシピです。
お家にきくらげがあれば、入れるとさらに美味しくなりますよ。