太田中学校

ウィン菜ーのポテトサラダ

材料（給食１人分）

じゃがいも（ひと口大）	３５ｇ
ウインナー（輪切り）	５ｇ
玉ねぎ（うす切り）	１０ｇ
小松菜（１ｃｍ）	１０ｇ
なたね油	１ｇ
塩	０．１ｇ
こしょう	少々
マヨネーズ	５ｇ

作り方

①じゃがいもは皮をむき、ひと口大に切り、ゆでる。

②小松菜は１㎝の長さに切り、塩ゆでし、流水にとり、水気を切る。

③フライパンに油を熱し、ウインナー、玉ねぎを炒め、塩、こしょうをする。玉ねぎに火が通ったら、小松菜を加え、炒める。

④冷ました材料を合わせ、マヨネーズを和える。

※給食用に分量および作り方を一部変更しています。
※大量調理用の分量のため、ご家庭で作る際には量を調整してください。