

世界の料理



オリヴィエサラダ

材料（1人分）

じゃがいも	24g	
たまねぎ	8g	
にんじん	8g	
きゅうり	8g	
冷凍グリーンピース	7g	
鶏卵	20g	
ハーフマヨネーズ	8g	} A
食塩	0.24g	
こしょう 白	0.06g	

作り方

- ①じゃがいも、にんじん、たまねぎは皮をむいてからさいの目切り、きゅうりもさいの目切りにする。
- ②じゃがいもを蒸す。他の野菜は茹でて冷ます。
- ③ゆで卵を作り、野菜と同じくらいの大きさに切る。
- ④じゃがいも、野菜、ゆで卵をAで和える。



ロシア連邦の料理

東京オリンピック・パラリンピックの成功を願って海外の料理を給食で提供しました。児童生徒が食べやすく、更におめでたい料理ということで「オリヴィエサラダ」を選びました。「オリヴィエサラダ」はロシア連邦では、新年や祝日に欠かせない料理です。

レシピの考案：県立船橋特別支援学校