

# 給食レシピ紹介

## カレー風味のマカロニサラダ

～2月22日の献立から～

### 材料（4人分）

|       |          |
|-------|----------|
| マカロニ  | 30g      |
| キャベツ  | 60g      |
| にんじん  | 30g      |
| きゅうり  | 25g      |
| ゆで卵   | 1個       |
| マヨネーズ | 大さじ3と1/3 |
| カレー粉  | 小さじ1/2   |
| 砂糖    | 小さじ1/3   |
| 塩     | 少々       |



### 作り方

- ①マカロニは熱湯で茹で、流水でしっかり冷やして水気をきる。
- ②キャベツは1cm幅の短冊切り、にんじんは千切り、きゅうりは小口切り、ゆで卵は殻をむいて2cm角程度に切る。
- ③材料を調味料であえる。

※ハムやカニかま、シーチキン等、お好みの具を入れて作ってください。