

# 給食レシピ紹介

## 甘酢マヨソース

《材料：4人分》

玉ねぎ：60g 人参：40g 枝豆むき身：20g 油：小さじ1/2

④（マヨネーズ：大さじ1と1/2 砂糖：小さじ1と1/2 酢：小さじ1  
うすくちしょうゆ：小さじ1）

《作り方》

- ① 玉ねぎは薄切り、人参はせん切りにする。
- ② 油を熱し、人参、玉ねぎを炒め、枝豆を加える。
- ③ ④で調味する。

今月の給食では、とり天に合わせ、チキン南蛮として提供します。  
他にも、白身魚のフライにかけてパンで挟むなど、いろいろな組み合わせに応用できます。

☆11月の給食に登場します！お楽しみに！☆

