



## 学校給食 レシピ

# コロネーションサラダ

カレー風味のチキンポテトサラダ  
イギリス皇室のパーティー料理としても有名！



ae - 15

### 材料<4人分>

じゃがいも・・・150g（中2コ）  
ほぐしささみレトルト・・・30g  
ホールコーン・・・40g  
きゅうり・・・40g（1/2本）  
マヨネーズタイプドレッシング  
または、マヨネーズ・・・大さじ2  
カレー粉・・・小さじ1/4弱

写真は給食実施後掲載予定です

#### 【一口メモ】

ほぐしささみレトルトのかわりに、サラダチキンやハム、ツナを使ってもおいしいです。

### 作り方

①じゃがいもは、皮をむいて2cm角に切る。耐熱容器に入れ、ふんわりとラップをして600Wの電子レンジで6分程度加熱する。やわらかくになったら、熱いうちにフォークなどでつぶしておく。

②きゅうりは、洗って輪切りにしておく。ホールコーンは、冷凍の場合は600Wの電子レンジで2分程度加熱する。缶詰やレトルトはそのまま使用する。ほぐしささみのレトルトはそのまま使用する。

③マヨネーズタイプドレッシングまたは、マヨネーズにお好みの量のカレー粉を入れて混ぜておく。

④①～③をすべてあえてできあがり。

#### 【給食献立】

食パン りんごジャム まぐろのケチャップがらめ  
コロネーションサラダ コンソメスープ

近江八幡市学校給食センター