

カラフルでかわいい♡

# マセドアンサラダ



月隈保育園のメニューにはよく登場する、  
マセドアンサラダのレシピを紹介したいと思います♪  
保育園の職員の間でも『美味しい♡』と、人気のメニューです(\*^^\*)  
ぜひご家庭でも作ってみてはいかがでしょうか？

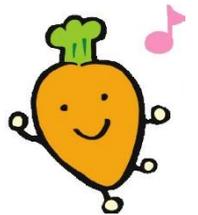


## 材料(4人分)

ロースハム	30g
プロセスチーズ	10g
シェルマカロニ	20g
コーン、ホール(缶詰)	20g
きゅうり	50g
食塩(塩もみ用)	0.1g
にんじん	30g
食塩	0.1g
こしょう	少々
マヨネーズ	20g

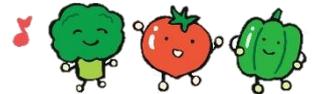
## 下処理

- ロースハム : 角切りし、茹でる
- プロセスチーズ : 角切り
- シェルマカロニ : 沸騰した湯で茹で、ザルにあげ水気をきる
- コーンホール缶 : 缶を消毒し、汁をきる
- きゅうり : 消毒して、角切りにし、軽く塩をしてしぼる
- 人参 : 角切りにし、茹でる



## 作り方

- ① 加熱した食材は、十分冷ます。
- ② ロースハム、きゅうり、にんじん、コーン、プロセスチーズ、シェルマカロニを食塩、こしょう、マヨネーズで和える。



## ～マセドアンってなあに？～

「マセドアン」とはフランス語で「さいの目切り」の意味です。  
角切りにした、蒸したさつまいもを入れたら、紫色も加わり見た目もかわいく  
さらにおいしいいただけますよ(\*^^\*)♡  
マカロニの形もお好きな形で作ってみてくださいね♪

