

# 🍴 おうち給食レシピ 🍴

## バンサンスー～春雨の中華風サラダ～



- ★甘酸っぱい味でさっぱり美味しく食べられます
- ★もやしを加えて**ボリュームアップ!!**でも**OK!**
- ★給食ではハムと卵を一緒に入れないのですがご家庭用にアレンジしました

### 材料（4人分）

ロースハム	4枚	千切り
たまご	1個	
にんじん	小1/2本	千切り
きゅうり	1本	千切り
春雨	100g	

### たれ

薄口しょうゆ	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
さとう	大さじ1
(米)酢	大さじ1
からしチューブ	1cm
ごま油	大さじ1

### 作り方（所要時間 30分）

- ① たれを混ぜ合わせ煮立てて冷ましておく
- ② 春雨は茹でて冷ましざく切りにする
- ③ 千切りのにんじんを茹でて流水で冷まし水気を切る
- ④ たまごで錦糸卵を作る（入り卵でも良いです!）
- ⑤ ロースハム4枚を半分にし千切りにします
- ⑥ きゅうりを千切りにします
- ⑦ ①～⑥を混ぜ合わせて出来上がり