

献立名 レモンとツナのさっぱり色どりパスタ (みどり, 赤, 黄色のカラフルなパスタ)			
<ひろしま給食メニュー認定基準> レモンと油を使ってドレッシングを作る。			
材料	分量 4 人分	切り方等	作り方
パスタ	4 0 0 g		① パスタをゆでる。 ② ボールに, ツナ缶, にんにく, レモン汁, すりおろした皮, オリーブオイルを入れる。 ③ ①のゆであがったパスタを湯切りし, ②のボールに入れ, よく混ぜ合わせ, 塩で味付けする。 ④ ③にちぎったミントとこしょうを加え, 混ぜる。 ⑤ ④を皿に盛り付け, ミントとトマトを飾る。
ゆで塩	適量		
ツナ缶	2 缶		
にんにく	2 かけ		
レモン汁	2 個	皮はすりおろす	
オリーブオイル	大きじ 6		
ミントの葉	適量	ちぎる	
塩	少々		
こしょう	少々		
【飾り用】			
ミントの葉	適量		
トマト	2 個	串切り	
レモン	4 枚	輪切り	