

# 「荒川区 ひうば館」

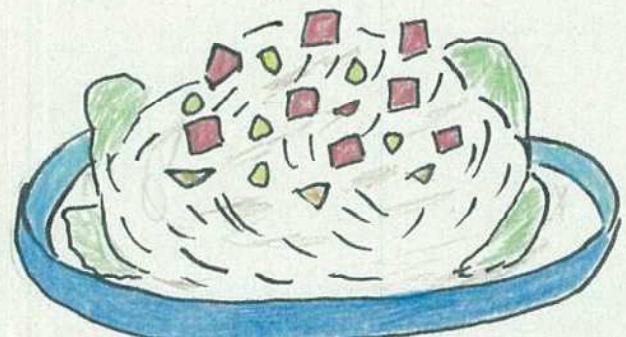


ざいりょう  
材料

・冷凍うどん 2玉  
(流水めんでもOK)

- ・トマト 1コ
- ・缶づめコーン 1缶
- ・ツナ缶 1缶

- ・すきな野菜 いろいろ  
(レタス、きゅうり、などなど)



作り方

- ① 冷凍うどんをゆでる。または 説明どおりにレンジでチンする。
- ② (流水めんの場合はここから)  
流水でうどんを流す。ざるで水を切る。
- ③ トマトはへたをとり、1cmくらいの角切りにする。  
缶コーンは茶葉を切る。  
ツナはオイルを切る。(オイルをたれにしがうときは、とておく)
- ④ お皿にうどん、ツナ、コーン、トマトをセリつける。
- ⑤ たれをかける。



たれのくふう。

ステップ① ごまドレッシング、和風ドレッシング

ステップ② めんつゆとツナ缶のオイルをませる。

ステップ③ めんつゆとツナ缶オイルをませ。  
そこにさとう木こうじ1とほん酢大さじ1をませる。

他にもいろいろくふうしてたのしんでみてね!!  
マヨネーズをまぜてもおいしいよ。