

皮つきサツマイモとリンゴのデリ風ヨーグルトマヨサラダ



詳しい
レシピは
こちら

材料(2人分).....

サツマイモ(中).....1/2本(100g)
セロリ(茎部分).....1/3本(30g)
リンゴ.....1/2個(120g)
粗く刻んだくるみ.....30g
プレーンヨーグルト.....大さじ1
A キューピー マヨネーズ.....大さじ2



ポイント

▶▶▶ サツマイモとリンゴは皮つきのまま
使うため、栄養を逃さず彩りも鮮やかです。
ホクホクとしたお芋とシャキシャキのリンゴに、
くるみが食感のアクセントになります。

おいしく食べきろう!

皮まで使って
食材を無駄なく食べれば、
生ごみも減ります!
区は、めぐろ買い物ルールで
食品ロスを削減するための、
環境にもお財布にも優しい買い物を
提案しています。



手軽にアレンジ

まぜマヨ

マヨネーズと調味料や食材をまぜて
手軽に味変ができる「まぜマヨ」。
家にある食材で簡単アレンジ!



詳しくはこちら



卵と、肉と、魚と。

食べたいものを野菜と一緒に、
シーンを選ばず好きなときに。



サラダのことを大切に考え、
おいしいサラダをお届けしたい。

食品ロス削減に向けた区の取り組み



めぐろ買い物ルール
の推進



食べきりレシピ
の紹介



フードドライブ
活動支援(物品貸出)



詳しくはこちら

キューピーは目黒区の健康づくりの取り組みと食品ロス削減をサラダで応援しています