

つく 作ってみましょう♪ ★さけのもみじ焼き★ (4人分)

こうよう いしき りょうり しゆん あきざけ つか きせつ かん
紅葉を意識した料理です。旬の秋鮭を使って季節を感じてみませんか?《作り方》

★材料

さけの切り身

食塩

こしょう

酒

にんじん

マヨネーズ※

アルミカップ

4切れ

少々

少々

小さじ1

1/4本

大さじ3

4枚



① さけの切り身に食塩、こしょう、酒で下味をつける。

② にんじんをすりおろし、水分をキッチンペーパーでかるく取る。

③ ②のにんじんとマヨネーズを混ぜる。

④ アルミカップにさけをのせ、③のにんじんマヨネーズを上のにのせて180℃のオーブンで約15分焼く。

※給食ではノンエッグマヨネーズを使用しています。