

## 下諏訪町保育園給食レシピのご紹介

# 鮭の紅葉焼



### <材料>

(おとな2人 こども2人分)

鮭(1切25g)	12切
塩	3g
こしょう	少々
日本酒	6g
玉ねぎ	120g
にんじん	30g
マヨネーズ	60g
アルミカップ	6枚

### <作り方>

- 1 鮭に塩、こしょう、日本酒をふりかけておく。
- 2 玉ねぎ、にんじんは、みじん切にしてフライパン等から煎りする。あら熱がとれたらマヨネーズと混ぜ合わせる。  
オーブンを余熱しておく。
- 3 アルミカップに鮭を2切入れ、上から2のマヨネーズをのせて、  
オーブンで焼く。焼けたらできあがり。

