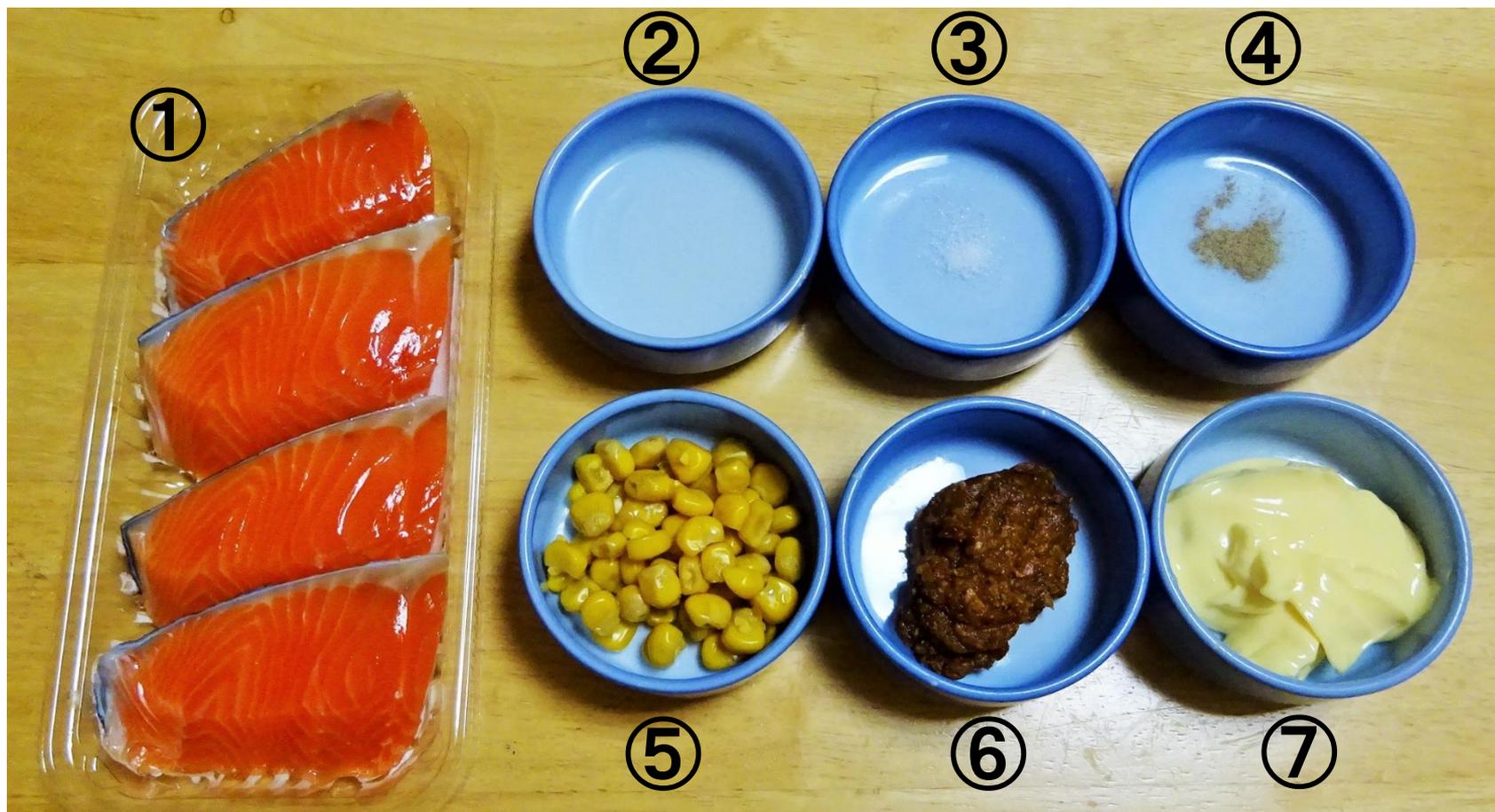


# 山北の学校給食レシピ 【鮭のみそマヨ焼き】



# 材料と分量(4人分)



- ① 鮭の切り身(1切50g) 4切
- ② 清酒 小さじ1
- ③ 食塩 少々
- ④ こしょう 少々

- ⑤ ホールコーン(缶詰) 20g
- ⑥ みそ 小さじ1強
- ⑦ マヨネーズ 大さじ2強

# 作り方 1

鮭の切り身に酒と塩、  
こしょうで下味を付ける。



# 作り方 2

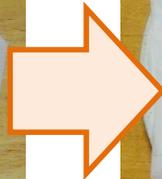
コーンとマヨネーズ、  
みそを混ぜ合わせる。



給食では、食物アレルギーに配慮して卵不使用のノンエッグマヨネーズを使用しています。

# 作り方 3

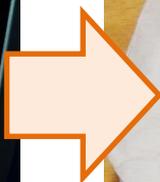
オーブンシートに鮭を並べ、みそマヨをのせる。



耐熱紙カップや  
アルミカップを  
使っても良いです。



# 作り方 4 オーブンでこんがり焼く。 (目安: 200°Cで15分)



魚焼きグリルで焼く場合は、網にアルミホイルを敷いて、みそマヨが下に垂れないようにしてください。

完成!

