

鮭の照り焼き



材料

- ・ 鮭（切り身） 1切れ
- ・ しょうゆ 4g
- ・ みりん 2g
- ・ 酒 2g
- ・ 砂糖 1g

作り方

- ① 調味料を混ぜ、鮭をつける
- ② フライパンで焦げ目がつくまで焼く
（※焦げ付きやすいため、シートをしくのがオススメです）

または
魚焼きグリルで焼く



給食より



鮭といえば、ムニエルやホイル焼きなどのイメージですが、
照り焼きにしても美味しいです☆
ごはんがすすむ給食でも大人気のメニューです。
漬けたまま冷凍しておくことも可能です。

