

# ★さけのチーズ焼き<sup>や</sup>

## ◆材料（4人分）<sup>ざいりょう にんぶん</sup>

- ・さけ（生）<sup>なま</sup>切り身<sup>きりみ</sup>60g程度<sup>ていど</sup>：4切<sup>きれ</sup>
- ・酒<sup>さけ</sup>：小さじ1<sup>こ</sup>
- ・食塩<sup>しょくえん</sup>：少々<sup>しょうしょう</sup>
- ・こしょう<sup>しょうしょう</sup>：少々<sup>しょうしょう</sup>
- ・シュレッドチーズ：30g
- ・パセリ：3g

## ◆作り方<sup>つく かた</sup>

- ① さけは塩<sup>しお</sup>こしょう、酒<sup>さけ</sup>で下味<sup>したあじ</sup>をつける。
- ② パセリはみじん切りにする。
- ③ チーズとパセリを混ぜ<sup>ま</sup>たものをさけ<sup>さけ</sup>の上<sup>うえ</sup>にのせて焼く<sup>や</sup>。

\*この分量は大量調理<sup>ぶんにょう たいりょうちりうり</sup>の場合<sup>ばあい</sup>のものです。

ご家庭<sup>かてい</sup>では調整<sup>ちようせい</sup>をお願いします。



## ◆給食の献立例<sup>きゅうしょく こんだてれい</sup>

たきこみごはん<sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳<sup>ぎゅうにゅう</sup>  
 さけのチーズ焼き<sup>や</sup>  
 はるさめときゅうりのあえもの  
 さつまいものみそ汁<sup>しる</sup>

高島市内学校給食センター