

★さけのおろしソース

◆材料（4人分）

- ・さけ（生）切り身 60g 程度：4 切
- ・塩こしょう：少々
- ・酒：小さじ 1

《タレ》

- ・だいこん：50g
- ・砂糖：大さじ 1
- ・レモン果汁：小さじ 1
- ・薄口しょうゆ：大さじ 1/2
- ・かたくり粉：少々
- ・水：10cc



◆給食の献立例

ごはん 牛乳
さけのおろしソース
ごぼうサラダ
たまねぎのスープ

◆作り方

- ① さけは塩こしょう、酒で下味をつけ、焼く。
- ② だいこんはすりおろす。
- ③ ②と調味料を入れて煮て、水溶きかたくり粉でとろみをつける。
- ④ ①に③をかけて、盛り付ける。

*この分量は大量調理の場合のものです。

ご家庭では調整をお願いします。