



学校給食 レシピ

あじのバジル焼き

バジルの香りが食欲をそそきます！



ya - 9

材料<4人分>

【材料】（4人分）

あじ（切り身）・・・4切れ

A { 塩・・・適量
白ワイン・・・小さじ1
バジルペースト・・・小さじ4



【-ロメモ】

バジルペーストがない場合は、バジルのペーストソースでもおいしくできます。あじの代わりに、鮭やとり肉など、他の食材で作ってもおいしいです。

作り方

① Aを混ぜ合わせておく。

② あじの切り身に①をからめる。

③ 200℃のオーブンで15分、または魚焼きグリルで10～12分焼く。

【給食献立】

食パン みかんジャム あじのバジル焼き
イタリアンサラダ コンソメ煮

近江八幡市学校給食センター