



## 学校給食 レシピ

# さわらの柑橘風味焼き

ドレッシングを使った簡単レシピ



ya - 11

### 材料<4人分>

- さわら切り身・・・4切
- 酒・・・適量
- 柑橘風味ドレッシング・・・小さじ4  
(お好みのドレッシング)



#### 【-ロメモ】

魚が熱いうちにドレッシングをかけると、味が入りやすいです。青じそ、和風、レモンなど、ドレッシングの種類を変えてアレンジできます。

### 作り方

①さわらに酒をふる。

②200℃のオーブンで15分、または魚焼きグリルで10～12分焼く。

③焼き上がったら皿に盛り、熱いうちにドレッシングをかける。

#### 【給食献立】

ごはん さわらの柑橘風味焼き きんぴらごぼう  
じゃがいものみそ汁

近江八幡市学校給食センター