



## 学校給食 レシピ

# 白身魚のレモンソース

レモンソースでさっぱり食べられます！



ag - 18

### 材料<4人分>

白身魚・・・4切れ  
片栗粉・・・適量  
油（揚げ用）・・・適量  
A { 玉ねぎ・・・1/4個  
濃口しょうゆ・・・大さじ1  
さとう・・・大さじ1  
レモン果汁・・・小さじ2



#### 【-ロメモ】

ソースにパプリカなど入れると色どりもよくなります。

### 作り方

①Aの玉ねぎをみじん切りにする。

②白身魚に片栗粉をまぶし揚げる。

③鍋に①の玉ねぎを炒めてAの調味料を加えソースを作る。

④揚げた魚に③をかけて完成。

#### 【給食献立】

五目ごはん 白身魚のレモンソース 切干大根の煮物

近江八幡市学校給食センター