



11月2日

2年生



鮭とさつまいものクリーム煮 大根とコーンのサラダ ご飯

【鮭とさつまいものクリーム煮】

＜材料・2人分＞

◎生鮭(切り身) 2切れ ◎さつまいも 1/2本 ◎さやいんげん 5~6本 ◎生クリーム 75cc
 ◎牛乳 75cc ◎塩 少々 ◎こしょう 少々 ◎小麦粉 適量 ◎醤油 小さじ1/2
 ◎サラダ油 適量

＜作り方＞

- ① さつまいもは皮をむいて、1.5cmの輪切りにする。さやいんげんは、2~3cmの長さに切る。
- ② 鮭は一口大に切る。両面に塩、こしょう少々をふって、小麦粉をまぶす。
- ③ フライパンにさつまいもを入れ、水をヒタヒタに注いで蓋をし、1~2分中火で蒸し煮にする。さやいんげんを加え、さつまいもが少し柔らかくなったら、ざるに上げる。
- ④ フライパンにサラダ油を熱し、鮭の皮を下にして入れ、中火で焼く。うっすらと焼き色がついたら上下を返して焼き、余分な脂はふき取る。
- ⑤ ④に生クリーム、牛乳を加えて弱火にし、③の野菜を戻し入れ、全体にとろみがつくまで5~6分煮る。醤油、塩で味を調える。

【大根とコーンのサラダ】

＜材料・2人分＞

◎大根 3cm ◎塩(もむ用) 少々 ◎ツナ缶 小1/2缶 ◎コーン 小1/2缶 ◎貝割れ菜 1/2パック
 ◎マヨネーズ 大さじ1 ◎プレーンヨーグルト 大さじ1/2 ◎醤油 小さじ1/2

＜作り方＞

- ① 大根は皮をむいて薄い輪切りにし、さらに千切りにする。塩少々を振って軽くもみ、10分ほど置き、サッと水洗いして水気を絞っておく。
- ② ツナ缶、コーンは汁気を切っておく。貝割れ菜は根元を切り落とし、サッと水洗いして水気をしっかり切る。
- ③ マヨネーズ、プレーンヨーグルト、醤油をよく混ぜ、①、②と和える。