

佐世保バーガー ♥♥♥♥♥♥♥



<材料・2人分>

レタス……………適量
 トマト……………2枚
 ベーコン……………1枚
 チーズ……………2枚
 パン……………2個
 ≪A≫
 合挽肉……………100g
 卵……………1/4個
 玉ねぎ……………1/4個
 パン粉……………大さじ1/2
 牛乳……………大さじ1/2
 ≪B≫
 卵……………1個
 塩……………適量
 砂糖……………適量
 サラダ油……………適量
 塩、こしょう…適量
 ≪C≫
 マヨネーズ……………適量
 練乳……………適量
 ケチャップ……………適量

- 1 ≪A≫の玉ねぎをみじん切りにし、しんなりするまで炒めたあと、冷ます。
パン粉は牛乳に浸しておく。
- 2 ボウルに合いびき肉、塩、玉ねぎ、パン粉、卵、こしょうを入れて、粘りが出るまでしっかりこねる。
- 3 ハンバーグのタネができたら、中の空気をぬいて、形をつくり、フライパンで焼く。
- 4 ≪B≫でスクランブルエッグを作る。ベーコンはフライパンで焼く。トマトは薄切りにし、レタスはちぎっておく。
- 5 ≪C≫のマヨネーズと練乳をまぜ、マヨネーズソースを作る。
- 6 トーストしたパンに、具をのせ、マヨネーズソース、ケチャップをかける。

コンソメスープ ♥♥♥♥♥♥♥



<材料・2人分>

人参……………1/6本 鶏ガラスープ……………300cc
 玉ねぎ……………1/6個 塩、こしょう…少々
 ベーコン……………1枚

- 1 ベーコンは1cm幅に切り、玉ねぎは薄切り、人参は細切りにする。
- 2 鍋にチキンブイヨン、水を入れ火にかけ、沸騰したらベーコン、人参、玉ねぎを入れる。
- 3 野菜が柔らかくなったら、塩、こしょうで味を調える。

豆乳プリン ♥♥♥♥♥♥♥



<材料・1台>

豆乳……………600cc 水……………適量
 砂糖……………60g 桃缶……………1缶
 ゼラチン……………2枚

- 1 ゼラチンを水でふやかす。
- 2 鍋に、豆乳を入れて火にかけ砂糖を加えて弱火で溶かす。火からおろし、ふやかしたゼラチンを入れて溶かす。
- 3 混ぜながら粗熱を取り、器に流し、冷やし固める。
- 4 桃缶をミキサーにかけ、上からかける。

4月27日(2年生)



本日のランチメニュー
 佐世保バーガー
 コンソメスープ
 豆乳プリン

久田学園佐世保女子高等学校