

## 鮭のホイル焼き



<材料・2人分>

鮭……………2切れ	酒……………少々
えのき……1/2袋	塩……………少々
しめじ……50g	こしょう…少々
玉ねぎ……1/4個	バター……適量
	ベーコン…1枚

- 1 アルミホイルにバターを塗る。鮭は塩、コショウしておく。
- 2 玉ねぎはスライスに、えのきはサッと洗い2等分、しめじは小房にわける。
- 3 ホイルに、玉ねぎ、1/2枚のベーコン、鮭、えのき・しめじの順番に敷き、酒を少々振り掛ける  
オーブンで10分～15分焼く。
- 4 器に盛り、ポン酢をかける。

## コンソメスープ



<材料・2人分>

人参……………1/6本
玉ねぎ……………1/4個
ベーコン……………1枚
丼鍋 伊ツ……………300cc
塩こしょう……少々

- 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。



9月28日(2年生)



本日のランチメニュー  
鮭のホイル焼き  
コンソメスープ  
ごはん

久田学園佐世保女子高等学校