

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
生卵……………大さじ1/2

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なら、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
玉ねぎ……………1/6個
レタス……………2枚
ベーコン……………1枚
鶏がら汁……………300cc
塩、こしょう…少々

- 1 玉ねぎは薄切り、人参はいちょう切り、レタス、ベーコンは1cm幅に切る。
- 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。

5月10日(2年生)



本日ランチメニュー
佐世保バーガー
コンソメスープ

久田学園佐世保女子高等学校