

## 佐世保バーガー ❤️ ❤️ ❤️ ❤️ ❤️



### ＜材料・2人分＞

パン……………2個  
レタス…………適量  
トマト…………2枚  
ベーコン…………1枚  
チーズ…………2枚  
ケチャップ…………適量

#### «A»

合挽肉…………100g  
卵……………1/4個  
玉ねぎ…………1/4個  
パン粉……………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

- 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とこねる。
- 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»で薄焼き卵を作り、四等分にする。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。おく。
- 5 «C»のマヨネーズと練乳をませ、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  
弁ソブ 10ソ…………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9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



久田学園佐世保女子高等学校