

## 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こねる。
- 3 ハンバーグのタネができれば、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  
鶏コンブ……………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

