

## 鮭のマヨネーズ焼き



### ●材料

生鮭切り身	4切れ	} 混ぜ合わせておく。
塩・こしょう	少々	
酒	小さじ1/2	
玉ねぎ	40g	
ピーマン	20g	
マヨネーズ	大さじ4	
とろけるチーズ	24g	

・舟形のアルミカップもしくはクッキングシート

### ●作り方

1. 玉ねぎ、ピーマンは薄めにスライスし、マヨネーズ等と混ぜ合わせておく。
2. アルミカップに鮭をのせ、マヨネーズソースをかけてから、チーズをのせる。
3. オーブンで焼いて出来上がり。(230℃のオーブンで17分程度)

#### 献立について

##### ・玉ねぎについて

新玉ねぎが食べられる今の時期はスライス、その他の時期はみじんぎりにすると食べやすいでしょう。

##### ・マヨネーズについて

給食では卵アレルギー対応のため、ノンエッグマヨネーズを使用しています。

##### ・オーブン以外でも

アルミホイルで包みフライパンで焼いてもおいしくできます。