

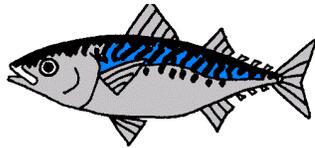
## 給食メニューを

# 作ってみよう！

### 鯖の幽庵焼き

#### 材料（1人分）

さば	1切れ
酒	0.5g
みりん	0.5g
砂糖	0.7g
濃口醤油	1.8g
ゆず汁	0.8g
水	2g



#### 作り方

- ① たれを作る。  
ゆず果汁以外の調味料・水を加熱する。  
ゆず果汁を加え、粗熱をとる。
- ② 魚をスチームコンベクションオーブンで焼く。
- ③ 魚にたれをかける。



※幽庵（ゆうあん）焼き  
江戸時代の茶人、北村幽庵によって考案された料理です。  
調味液にユズやカボスを入れてさわやかな風味をつけています。

