

カナダ



サーモンの香草焼き

G7献立
堺市学校給食

カナダでは、サーモンを焼いてバーベキューで食べたり、サーモン燻製にしておつまみとして食べることが多いです。給食ではサーモンにパセリやバジルをかけて風味豊かにして提供しています。

【材料】（4人分）

サーモン…300g たまねぎ…60g
パセリ（バジルでも可）…適量
オリーブ油…大さじ1/2 塩・こしょう…少々

【作り方】

- ① たまねぎは粗みじん切り、パセリはみじん切りにする。
- ② 鉄板にサーモンを並べる。
- ③ たまねぎ・パセリ・オリーブ油・塩・こしょうを混ぜ合わせ、サーモンの上にかける。
- ④ 200℃のオーブンで15～20分焼く。



給食の献立をもとにレシピカードを作成しています
家庭で作られる際は水分量や調味料を調整してください