さわらのもみじ焼き

材料（さわら切身５枚分）

さわら	５切れ（1 切れ 40g 程度）
塩	少々
こしょう	少々
酒	2g（小さじ 1/2 弱）
にんじん	30g（3 ㎝程）
マヨネーズ風ドレッシング（マヨネーズ代用可）	40g（大さじ３強）
白すりごま	5g（小さじ２弱）

保育園の給食では、アレルギー対応のため卵不使用のマヨネーズ風ドレッシングを使用しています。

つくり方

① さわらは、塩・こしょう・酒に漬けて下味をつけておく。
② にんじんをすりおろし、マヨネーズ風ドレッシング・白すりごまを入れ混ぜ合わせる。
③ ①のさわらの上に、②をかけオーブンで焼く。

※オーブンの温度・時間は、機種によって違います。
様子を見ながら焼いてください。