

私がすすめる地産地消

☆取り入れた地域の食材☆

村上の鮭

☆その食材を取り入れた理由☆

亡き祖父が鮭捕りの達人だったから

☆メニュー☆

村上鮭バーガー

☆分量・作り方☆

村上鮭 1切れ	マヨネーズ 10g
マフィン 1枚	からし 2g
レタス 1枚	塩コショウ少々
	油少々

- ① 鮭に塩をかけて焼く。
- ② 鮭をスプーンでほぐして、塩コショウ、マヨネーズを入れ、まぜる。
- ③ マフィンをオーブンで焼く。
- ④ ②でできたものを油をしいて焼く。
- ⑤ マヨネーズとからしをまぜる。
- ⑥ 焼いたマフィンに焼いた鮭とレタスをはさむ。
- ⑦ ⑤でできたからしマヨネーズをかける。



☆課題をやって感じたこと・考えたこと☆

なかなか料理は作らないので、料理の楽しさを知った。

からしとマヨネーズの相性の良さを改めて知った。パンをマフィンにしたところが工夫できていておいしかった。村上鮭を強調するために余計なものを入れないように考えた結果、おいしく作れた。また作りたい。

☆おうちの人から一言☆

<記入者> 祖母

味見はできなかったが、とてもおいしそうでした。とても熱心に作ってました。