

## 給食レシビ

## ～鮭とチーズの包み揚げ～

### ▼ 材料（10本分）

生鮭30g      10切れ  
塩・こしょう      少々  
青じそ      10枚  
スライスチーズ      5枚  
春巻きの皮      10枚  
小麦粉      小さじ1  
揚げ油

### ▼ 作り方

- ① 鮭に塩・こしょうで下味をつける。
- ② スライスチーズを半分に切る。
- ③ 小麦粉に同量の水を加え、春巻きの包み口を止めるのりを作る。
- ④ 春巻きの皮に、青じそ、チーズ、鮭の順にのせて包み、包み口を③ののりで止める。
- ⑤ 170℃に熱した油で④を揚げる。

旬の秋鮭がおいしい季節です。  
お刺し身用にカットしたものを  
使うと手軽にできますよ。

