

# 鮭のバターしょう油ご飯



バターの風味にしょう油の香り  
相性抜群の炊き込みご飯は  
主食部門でダントツの人気です

材料(4人分)

米	2合	生鮭	2切れ
バター	20g	しょう油	大2
しょう油	少々	酒	大1
塩	少々	みりん	大1
		塩	少々

あさつき 1/4束

1・鮭は皮と骨を取り除き  
角切りにし、調味料で  
下味をつけておく



2・あさつきはこまかく  
きざんでおく



3・米はといたら、しょう油  
塩を入れ、とかした  
バターを入れて炊く



4・1を焼いて、さましておく



5・炊き上がったご飯に4を入れ  
まぜる



6・あさつきを散らしたら  
出来上がり



給食では一度に約20キログラムほど米を炊くことができる鉄釜で、  
火を使いご飯を炊き上げます。釜で炊いたご飯は、米の芯までふっくらとし、  
甘味を引き出され、格別の味わいです。

## ポイント

鮭はしっかり下味をつけましょう。焼くときは、みりんが入るので焦げやすくなるので気をつけましょう  
焼いた鮭はしっかり冷ますことで、ご飯とまぜたときにくずれません