

# 鮭のコーン焼き

材料：幼児1人前(乳児1人前)

## 【メイン】

- ・ 鮭 40g (30g)
- ・ 食塩 0.1g (0.1g)
- ・ 薄力粉 2g (1g)
- ・ キャノーラ油 1g (0.8g)

## 【ソース】

- ・ コーン 5g (4g)
- ・ 玉ねぎ 10g (8g)
- ・ マヨネーズ 4g (3g)
- ・ カレー粉 0.1g (0.1g)





①玉ねぎ、コーンを  
ミキサーまたは包丁で  
細かく切る。



②マヨネーズ、カレー粉を  
①と和えておく。



③鮭に薄力粉をまぶし、  
②のソースをかける。



④ソースの上から  
キャノーラ油をまんべんなくかけ、  
オーブン180℃、10分程度焼く。



⑤お皿に盛り付けて完成。

夏野菜の  
「とうもろこし」を  
ふんだんに使った料理です。

カレー味にすることで  
食欲をそそります！

大人にも子どもにも  
人気のメニューです！

