



## 鶏肉のねぎ塩焼き

《材料》	単位 (g)	こども	おとな
		1人分	1人分
鶏もも肉		50	100
ねぎ		10	20
A {	おろししょうが	0.1	0.2
	レモン果汁	1.5	3 (小さじ1/2)
	食塩	0.1	0.2
	みりん	2	4 (小さじ1/2強)
	鶏がらスープの素	0.3	0.6
	片栗粉	1	2 (小さじ1/2強)



☆こども1人分はおとな1人分の半分が目安です。  
お子様の年齢や食べ具合によって量を調整してください。

### 《作り方》

1. ねぎは、斜め薄切りにする。
2. 鶏肉に1とAをもみ込み、10～15分程度おく。
3. 2を漬け汁ごとオーブン（200～220℃で10～15分程度）またはフライパンで焼く。

