

# 松風焼き



\*材料\* 4人分 \*

・鶏ひき肉	200g	・牛乳	30ml
・葱	50g	・卵	1個
・玉葱	50g	・砂糖	5g
・パン粉	20g	・味噌	20g
		・いりごま(白)	2g

## \*作り方\*

- ① 葱、玉葱はみじん切りにする。
- ② 鶏挽肉、①、白ごま以外の材料を混ぜ合わせる。
- ③ オーブンの鉄板にクッキングシートを敷き、②を入れて平らに伸ばし、白ごまを振りかける。
- ④ 200℃に予熱したオーブンで焼く。焼きあがったら、粗熱をとり、切り分ける。



末広りの扇型に切って縁起物として、おせち料理にもよく使われます。

表面にだけ、けしの実を散らして焼くことから、表はきらびやかだが裏は寂しいという意味があり、縁起物としておせち料理に使われるようになったのは、この意味が転じて、「裏に何も無い=裏表のない正直な人間になるように」という願いが込められているのだそうです。

また、けしの実の代用として白ごまが使用されることも多いです。給食でも白ごまを使用しています。