

魚のホイル蒸し (inチーズ)



【材料】 1人分

魚切り身 1切れ
トマト 小1/2個
溶けるチーズ 適量
アルミホイル 30cmほど

【作り方】

- ① アルミホイルに魚をのせ、トマト、チーズをのせ、包む。
- ② 魚焼きグリルの中火で10分ほど焼く。

ひとつこと

魚以外の鶏ささみ、豚スライスなどでも出来ます。
チーズ、トマトの旨みで調味料要らずです。

(1人分)

エネルギー (kcal)	たん白質 (g)	カルシウム (mg)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	食塩 (g)
81	11.3	73	2.5	0.5	0.4



出典：糸島市健康づくり課 管理栄養士

