

学校給食のおすすめ献立

# ジャーマンポテト

<材料（4人分）>

じゃがいも（2cm角）	中2個
ベーコン（短冊切り）	1～2枚
玉ねぎ（薄切り）	1/4個
乾燥パセリ	少々
ホールコーン	大さじ2
バター	少々
玉ねぎ（薄切り）	1/4個
塩・こしょう	少々
粉チーズ	小さじ1



<学校給食のメニュー 642 kcal>

- ・ごはん
- ・チーズハンバーグ
- ・ジャーマンポテト
- ・牛乳
- ・白菜と大根の味噌汁

<作り方>

- ① 切ったじゃがいもを軟らかくなるまで加熱する。  
（レンジ：ラップして5分程度）  
（茹で：水から入れて、沸騰してから10分程度）
- ② フライパンにバターを入れ、ベーコンと玉ねぎを炒める。
- ③ ②にコーンとじゃがいもを加え、炒める。
- ④ 火を止めて、粉チーズとパセリをからめて完成！

♥旬の新じゃがと新玉ねぎを使ったメニューです。

