



きゅう しょく あじ
 ~おうちでも味わおう~
給食レシピ

ジャーマンポテト

しょうがっこう がつ にち もく
 小学校3月14日(木)
 きゅうしょく どうじょう
 の給食に登場!

<材料> 4人分

ベーコン	50g
じゃがいも	180g
たま 玉ねぎ	80g
かんそう 乾燥パセリ	小さじ 1/2
コンソメスープ	小さじ 1/4
しお 塩	小さじ 1/2
ブラックペッパー	てきりょう 適量
オリーブオイル	てきりょう 適量

<作り方>

- 1.じゃがいもは皮をむき、一口大に切る。玉ねぎは細切り、ベーコンは1cm幅に切る。
- 2.水を張った鍋にじゃがいもを入れて沸騰させ、中火で6~8分茹でてやわらかくする。
- 3.フライパンにオリーブオイルをひき、ベーコン・玉ねぎを炒める。
- 4.調味料④を加えて味付けし、パセリを散らしたら完成!



④