

チャレンジしてみませんか!
給食のレシピを紹介します。

令和6年4月9日(火) 実施

<チーズポテト>

材料 5人分

じゃがいも(正味) 300g
ベーコン 50g
とろけるチーズ 40g
パセリ 少々
バター 10g
コンソメ(顆粒) 小さじ1/2
~小さじ1



鹿児島市立松元学校給食センター



作り方

- ① じゃがいもは皮をむいて一口大に切る。
- ② パセリはみじん切り、ベーコンは短冊切りにする。
- ③ ①を柔らかくなるまでゆで、ザルなどで水気をきる。
- ④ フライパンを熱し、バターを入れてベーコンを炒める。
- ⑤ じゃがいも、とろけるチーズ、コンソメを加えて炒め合わせる。
- ⑥ 仕上げにパセリを加えて一混ぜする。

●松元センターの定番メニューで、子どもたちにも大人気です。
そのままでも、パンにはさんで食べてもおいしいです。