

チャレンジしてみませんか！
給食のレシピを紹介します。

鹿児島市立松元学校給食センター

令和7年3月18日(火) 実施

『ジャーマンポテト』

材料	5人分	作り方
ベーコン	50g	① ジャガイモは皮をむき、一口大に切ったら水にさらし、柔らかくなるまでゆでる。
玉ねぎ	60g	
じゃがいも(正味)	200g	
バター	10g	② フライパンを熱し、短冊に切ったベーコンを炒めて、油が出てきたらスライスした玉ねぎを入れ、しんなりするまで炒める。
塩	少々	
こしょう	少々	③ ジャガイモとバターを入れて全体を混ぜ、なじんだら塩こしょうで味を調え、パセリをふる。
パセリ(乾燥)	少々	



松元学校給食センターのメニューの中ではおなじみの一品で、子どもたちにも人気です。
新じゃがのおいしい時期です。ご家庭でもぜひ作ってみてください。