

栄養教諭おすすめの
学校給食レシピ

ジャーマンポテト

（材 料）4人分

ベーコン	25g
にんにく	少々
玉ねぎ	100g
じゃがいも	400g
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
バター	5g
油	小さじ1

《作り方》

- ① ベーコンは1cm幅、にんにくはみじん切り、玉ねぎはくし型切り、じゃがいもは厚めのいちょう切りにする。
- ② じゃがいもは固めにゆでておく。
- ③ フライパンに油を熱し、にんにく、ベーコン、玉ねぎを炒める。
- ④ ②のじゃがいもを加えて炒める。
- ⑤ 塩、こしょうをふり、風味づけにバターを加える。

子どもたちの大好きなメニューです。新じゃがのおいしい季節におすすめです！



もりもりたべるくん

大竹市給食センター