

作ってみませんか！ 給食の味！

～令和7年3月13日（木）実施～

ジャーマンポテト

材料（4人分）

じゃがいも・・・300g 1.5cm カット
人参・・・・・・・1/3本 薄く千切
玉ねぎ・・・・・・・1/2個 スライス
乾燥パセリ・・・適量
ベーコン・・・・・・・30g 1～2cm幅
ダイスチーズ・・・20g

A { サラダ油・・・・・・・適量
酢・・・・・・・小さじ 1/2
料理酒・・・・・・・小さじ 1/2
塩こしょう・・・・・・・少々
薄口醤油・・・・・・・小さじ 1/2

令和6年度 第11号
伊佐市立学校給食センター



ジャーマンポテトは人気メニューのひとつです。
今回は、ダイス状にカットされたチーズを加えて
みました。チーズの風味と塩味が食欲をそそり
ます。子どもたちにもとても好評でした！😊
ぜひご家庭でも作ってみてください。



<作り方>

- ①じゃがいもは1.5cm幅にカットし、水から茹でる。
やわらかく煮えたら、しっかり水気を切っておく。
- ②フライパンに油を熱し、ベーコンを炒める。
- ③たまねぎ・人参を加え、しんなりするまで炒める。
- ④混ぜ合わせておいたAを加える。
- ⑤①のじゃがいもを加え、つぶしながら混ぜ合わせる。
- ⑥チーズを加え、混ぜ合わせる。
- ⑦パセリをふり、完成！！