

簡単！すぐに作れる！ おいしい！

学校栄養士おすすめ

## 朝食にも使える学校給食レシピ

### 1 料理名 ポテトのチーズ煮

### 2 材料 (1人分)

・じゃがいも	50 g
・ベーコン	5 g
・たまねぎ	10 g
・ホールコーン	5 g
・プロセスチーズ	10 g
・パセリ	0.5 g
・サラダ油	適量
・塩	適量
・こしょう	適量



### 3 作り方

- ① 油を熱して、短冊切りのベーコンを炒め、うす切りにしたたまねぎを加えて炒める。
- ② 角切りにしたじゃがいもを加えて、ひたひたの水を入れて煮る。
- ③ ホールコーンを入れて調味し、角切りにしたチーズ、みじん切りパセリを入れる。

### 4 おすすめのポイント

給食ではとても好評です。簡単に作れるので朝食の一品にしてください。

(岩国市 小学校)