学校給食レシピ集

～ チーズ青のりポテト ～

副菜
見附のイメージキャラクター「ミッケ」





【材料】　４人分

○じゃがいも	120ｇ
○玉ねぎ	80ｇ
○チーズ	50ｇ
～調味料～	
◎有塩バター	小さじ１
◎おろしにんにく	小さじ0.5
◎塩	少々
◎こしょう	少々
◎青のり	少々

【作り方】

① 材料を切る
　じゃがいも⇒いちょう切り
　たまねぎ⇒薄切り
　チーズ⇒さいの目切り
② じゃがいもは火が通るまで、水から茹でる
③ バターを熱し、おろしにんにく、
　玉ねぎを炒め、②のじゃがいもを加える
④ 塩こしょうで調味し、チーズを加え、最後に
　青のりを振り入れたら完成

大人気じゃがチーズの和風テイストです。
じゃがいもを水から茹でるのは、煮崩れを防ぐためですが、少し崩れたぐらいが、味がなじみやすく美味しいです。



見附市学校給食センター