



『ジャーマンポテト』



●材料（5人分）

じゃがいも	200 g
ベーコン	15 g
玉ねぎ	60 g
パセリフレーク	少々
塩	1.8 g（小さじ1/3）
こしょう	少々
油	3 g（小さじ1）

●作り方

1. ベーコンは短冊、玉ねぎはスライス、じゃがいもはいちょう切りにする。
2. じゃがいもは、下ゆでをしておく。
3. 油を熱したフライパンで、ベーコン、玉ねぎ、じゃがいもを炒めて、火が通ったら、塩・こしょうで味付けをする。
4. 全体にパセリをふる。

●学校給食献立例



- ・せわりコッペパン
- ・ウインナーのケetchupがらめ
- ・ジャーマンスープ
- ・アイントプフ
- ・牛乳



ジャーマンポテトは、ドイツの家庭料理のひとつです。今年度は、給食オリンピックツアーと題して、世界の料理を紹介しています。



水巻町学校給食レシビ