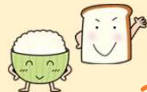


★ 給食ブログ ★



2024年10月30日(水)



きょうのこんだて



- 規格パン
- 牛乳
- ピンクサーモンフライ
- ジャーマンポテト
- クリームスープ



< 給食ニュース >



今日の給食は、「ジャーマンポテト」でした。このメニューもとても人気で、数日前から「もうすぐジャーマンポテトや!」と楽しみにしてくれていた人がいました。今回は、レシピを紹介します。

①じゃがいも…厚めの短冊切り

たまねぎ…スライス ベーコン…短冊切り

②じゃがいもをゆでる、または電子レンジで加熱する。

③フライパンに油を熱し、ベーコンを炒める。

④たまねぎを加えて、さらに炒める。

⑤調味料、パセリ(乾燥)を加える。 ⑥②のじゃがいもを加えて味を調える。

ジャーマンポテト	
ベーコン	12
じゃがいも	45
たまねぎ	25
パセリ	0.05
コンソメスープの素	0.15
塩	0.05
こしょう	0.02
米油	0.5

<1人分>分量は献立表の通りで、単位はgです。