

★チーズポテト★

＜材料＞ 4人分（給食の副菜の量）

じゃがいも・・・・・・120 g

チーズ（とろけないもの）・40 g

ウインナー・・・・・・40 g

コーン・・・・・・40 g

パセリ・・・・・・少々

コンソメスープの素・・・少々

塩・・・・・・少々

こしょう・・・・・・少々

水・・・・・・適量

＜作り方＞

①じゃがいも…ひと口大 チーズ…1 cm角 ウインナー…1 cm幅

②じゃがいもをゆでる。（木べらでつぶせるぐらい）

③フライパンにウインナー、コーンを入れて炒める。

④③にチーズを加えて溶かし、水を加えてなめらかになるよう練る。

（水の量の目安は、チーズフォンデュのかたさになるぐらい）

⑤②のじゃがいもを加えて、木べらでつぶしながら練る。

⑥味をみながら、コンソメスープの素、塩、こしょうで味を調える。

⑦最後にパセリを加える。

