

1月

じゃがチーズ



給食キャラクター
ひじくん

この日の給食の 組み合わせ

コッペパン

じゃがチーズ

卵とシタスのスープ

りんご



材料（4人分）

—食材—	—分量—
じゃがいも	大2個
ベーコン	50g
玉ねぎ	1/2個
冷凍コーン	100g
バター	5g
コンソメ（顆粒）	5g
塩・こしょう	少々
溶けるチーズ	50g
パセリ	少々



作り方

- ①ベーコン・玉ねぎは、千切りにしておく。パセリはみじん切りにしておく。
- ②じゃがいもは1cmの角切りにし、箸が軽くとおる程度に茹で、ザルにあげておく。
- ③フライパンにバターを熱し、ベーコン・玉ねぎ・コーンを入れ炒める。
- ④③の食材に火がとおったらコンソメ・塩こしょうで味付けする。
- ⑤④にチーズを入れ溶けたら、ゆでたじゃがいも・パセリを加え混ぜ合わせる。

コメント



古い給食センターには焼き物機がなかったため、グラタンに似せた料理「じゃがチーズ」を考えました。

新しい給食センターには、焼き物機はありますが、「じゃがチーズ」は人気メニューのため、今でも給食に登場します。

