

学校給食で食べたい我が家の献立

優 秀

ジャーマンポテト



おすすめポイント！

じゃがいもが甘くてやわらかく
ホクホクしておいしいです。
家庭で簡単に作れる献立です。



材 料	分量（4人分）	作 り 方
○ たまねぎ	1個	① たまねぎはうすく、じゃがいもは四角に切る。
○ じゃがいも	6個	② じゃがいもを耐熱容器に入れ、ラップをかけ、レンジ（600W）で6～8分加熱しておく。
○ ソーセージ	10本	③ ソーセージを斜め切りにする。
○ サラダ油	小さじ2	④ フライパンを熱しサラダ油をひき、たまねぎとソーセージを中火で炒める。
○ 塩こしょう	少々	⑤ ②を加え、塩こしょうをする。

※材料、分量、作り方は、ご応募いただいた方のレシピを参照しています。

※学校給食で提供する際は、大量調理に対応できるよう食材や切り方等を一部変更する場合があります。