



副菜



白山を食べる給食レシピ

ジャーマンポテト

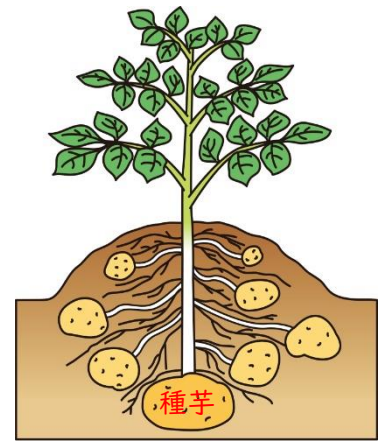


材料 (4人分)

・じゃがいも	ちゅうこ 中2個
・ベーコン	まい 2枚
・たまねぎ	こ 1/2個
・サラダ油	こ 小さじ2
・コンソメ	こけいこ 固形1個
・粉チーズ	おお 大さじ2
・塩、こしょう	かくしょうしょう 各少々
・バター	5g
・パセリ	しょうしょう 少々

<作り方>

- ① じゃがいもは1cmのいちよう切りにして水にさらす。ベーコンは1cm幅の短冊切り、たまねぎはスライス、パセリはみじん切りにする。
- ② 耐熱皿にじゃがいもをのせ、小さじ1の水をふりかけ、ラップをしてレンジで3分加熱する。
- ③ サラダ油でベーコン、たまねぎを炒め、たまねぎがしんなりしたら②のじゃがいもを加え、塩、こしょう、コンソメで味をつける。
- ④ 火を止め、粉チーズ、パセリを加え混ぜあわせてできあがり。



地下茎



地場産物紹介



はくさんし 白山市では、はる たね う がつごろ しゅうかく 春に種いもを植え、7月頃にたくさん収穫されます。

じゃがいもにベーコンとチーズのうま味が加わったジャーマンポテトは人気メニューです。じゃがいもメニューは子供たちも大好きです。