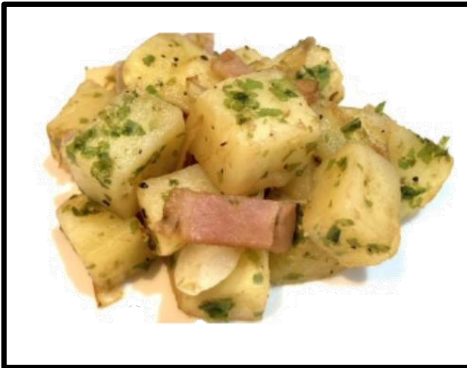


給食レシピ紹介！



給食で実施した献立で熊本市産品を使ったレシピを紹介していきます。
ぜひ、お家の人と一緒に料理を作ってみませんか。

じゃがいもの磯がらめ



じゃがいもは、天明地区で育てられています。じゃがいもには、熱に強いビタミンCが多く含まれており、疲労回復効果があります。

ジャーマンポテトをアレンジしており、青のりにかからめることでご飯のおかずになります！



<材料> 4人分

ベーコン	30g	調味料	濃口しょうゆ	小さじ1
じゃがいも	180g		砂糖	小さじ2/3
たまねぎ	40g		酒	小さじ1/2
青のり	適量		塩・こしょう	適量
			サラダ油	小さじ1/2

<作り方>

- ① ベーコンは短冊切り、じゃがいもは角切り、たまねぎは薄くスライスする。
- ② じゃがいもはすっと竹串が刺さる程度にゆでる。または軽くラップをかけてレンジで加熱する。
- ③ 油でベーコン・たまねぎを炒め、調味料を加える。
- ④ ゆでたじゃがいもに③と青のりを絡めて仕上げる。