☆ハピチューおすすめ給食レシピ☆

ジャーマンポテト

材料（４人分）	重量
ベーコン	２枚
じゃがいも	２４０ｇ（２個）
玉ねぎ	１００ｇ（１／２個）
ピーマン	４０ｇ（１個）
サラダ油	こさじ２
コンソメ	２ｇ
食塩	少々
こしょう	少々
乾燥パセリ	少々

【作り方】
①ベーコンは、１ｃｍ幅の短冊切りにする。
②じゃがいもは皮をむき１．５ｃｍ角に切り、水にさらす。
③玉ねぎは３ｍｍの細切りにする。
④ピーマンは縦半分に切り、横に３ｍｍの細切りにする。
⑤フライパンにサラダ油をひいて、ベーコン・玉ねぎ・ピーマン・じゃがいもを炒める。
⑥コンソメ・塩・こしょうを入れ味を整えたら、乾燥パセリを加える。

【献立例】
ホットドッグ　ジャーマンポテト
ミネストローネ　バナナ　牛乳

【アドバイス】
・ジャーマンポテトはドイツの料理です。ベーコンのかわりにソーセージを入れてもおいしいですよ。
・じゃがいもは、あらかじめ塩ゆでする。または、電子レンジで加熱して火を通しておくと短時間でジャーマンポテトを作ることができます。