

料理名（ リヨネーズポテト ）



食品名	材料4人分
バター	5g
ベーコン	30g
玉ねぎ	中 1/2 個
じゃがいも	中 2 個
塩	小さじ 1/2 弱
こしょう	少々
乾燥パセリ	適量

（作り方）

- ① ベーコンは短冊、玉ねぎはスライス、じゃがいもは厚めのいちょう切りにする。じゃがいもを耐熱容器に入れ、ラップをし、電子レンジで加熱する。（600W 3分）
- ② 鍋にバターを入れ軽く溶けたら、ベーコンを炒める。
- ③ 玉ねぎを加えて、透き通るまで炒める。
- ④ ②のじゃがいもを加えて炒め、塩・こしょうで調味する。
- ⑤ パセリを散らして炒め、出来上がり。

☆料理についてのコメント

給食では、生のパセリを加熱して使用しています。じゃがいもは電子レンジで加熱すると楽です。お湯で茹でてでも良いです。

