

給食レシピ

のご紹介

リヨネーズ ポテト

<材料>

<分量>

約 4 人分

じゃがいも（メークイン）	350 g（約 3～4 個）
たまねぎ	80 g
ベーコン	80 g
塩	0.8 g
乾燥パセリ	0.2 g

<作り方>

- ① じゃがいも・・・皮をむき、約 1.5cm～2cm の四角に切る
切れたじゃがいもはボールに入れ、水につけておく
たまねぎ・・・スライス ベーコン・・・約 1cm 幅の細切り
- ② じゃがいもは、柔らかくなるまで茹でる（蒸かしても良い）
- ③ フライパンでたまねぎとベーコンを、たまねぎが柔らかくなるまで炒める
- ④ 茹でたじゃがいもを（ゆで汁は捨てる）③のフライパンに入れ、軽く炒める
（じゃがいもの水気を飛ばす為）
- ⑤ 塩、パセリも一緒に入れ、味を整えたら、出来上がり☆彡



5 歳児を対象に好きな給食のアンケートをとりました。
「じゃがいもとベーコンのやつ」と書かれていた給食が
この「リヨネーズポテト」です☆
200 年以上の歴史をもつフランスの伝統料理です。
簡単なのでぜひ作ってみてください☆
5 歳児保護者の皆様、アンケートにご協力いただきまし
て、ありがとうございました。

