

# 【学校給食レシピ紹介】

2018年4月掲載

レシピ名	じゃがいものチーズ焼き
エネルギー(1人分)	122kcal
材料 (4人分)	<p>(4人分)</p> <p>じゃがいも・・・・・・・・中2個</p> <p>とうもろこし(冷凍) ・40g</p> <p>プロセスチーズ・・・・20g</p> <p>溶けるチーズ・・・・30g</p> <p>牛乳・・・・・・・・大さじ1</p> <p>バター・・・・・・・・12g</p> <p>砂糖・・・・・・・・小さじ1</p> <p>塩・・・・・・・・少々</p> <p>こしょう・・・・・・・・少々</p> <p>アルミカップ・・・・4枚</p>
作り方	<p>① じゃがいもは一口大に切って蒸し、粗目につぶす。</p> <p>② プロセスチーズは8mm角の大きさに切る。</p> <p>③ 溶かしバターに、①、②、解凍したとうもろこし、牛乳、砂糖、塩、こしょうを加え、混ぜ合わせておく。</p> <p>④ アルミカップにつぎ分け、溶けるチーズをのせ、オーブントースター等でチーズに焦げ目がつくまで焼く。</p>
一言コメント (食材の栄養や、 作り方のポイント など)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 岡山市の学校給食では、各地の特産物を使った料理を取り入れています。今回は、じゃがいも、バター、チーズなど北海道の特産物を取り入れました。</li> <li>• じゃがいもは、電子レンジを使って蒸すと簡単です。新じゃがいもの出回る時期に、ぜひお試しください。</li> </ul> 