

## 12月レシピ紹介

### ジャーマンポテト



<材料>	4人分
ベーコン	30g
じゃがいも	180g
玉ねぎ	50g
炒め油	小さじ1
パセリ	少々
塩	小さじ1/4
こしょう	少々
コンソメ顆粒	小さじ1/3

#### <作り方>

- ① じゃがいもは厚さ5mmに切り、2～3分ゆでておく。玉ねぎは薄切り、ベーコンは2cm幅の短冊に切る。
- ② フライパンに油をひき、ベーコンと玉ねぎを炒める。
- ③ ベーコンから油が出てきたら、じゃがいもを加えて炒め、調味料で味をつけ、最後にパセリを振り入れる。

※調味料は、ご家庭のお好みに合わせて調整してください。



学校給食では、調理の過程でじゃがいもが煮崩れしやすいので、厚めに切って調理します。「ジャーマン」とは英語で「ドイツの」という意味で、ドイツの家庭でよく食べられている料理です。小学校5・6年生の家庭科の教科書にも掲載されています。お子さんと一緒に作ってみても良いですね。

