

★ポテトの香味あえこうみ

◆材料ざいりょう（4人分にんぶん）

- ・じゃがいも : 260 g
- ・白いりごましろ : 小さじ 2.5
- ・あおさ粉こ : 少々しょうしょう
- ・マヨネーズ : 大さじ 2
- ・塩しお : 少々しょうしょう



◆給食きゅうしょくの献立例こんだてれい

ごはん
牛乳ぎゅうにゅう
とり肉にくの塩しおレモンや焼き
ポテトの香味あえこうみ
ミネストローネ

◆作り方つく かた

- ①じゃがいもはサイコロに切り、やわらかく茹でる。
- ②いりごまとあおさ粉を煎しておく。
* 給食きゅうしょくは加熱処理かねつじょりをしますが、ご家庭かていはそのままでも使用してOK。
- ③①が冷めたら、マヨネーズ、塩しおで味つけし、②をふりかける。

*この分量ぶんりょうは大量調理たいりょうちようりの場合ばあいのもので、
ご家庭かていでは調整ちようせいをお願いします。

高島市内学校給食センター