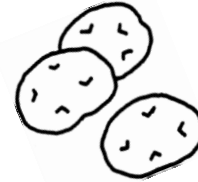


# チーズポテト



●栄養価 (大人1人分)  
 エネルギー 112kcal  
 たんぱく質 4.3g  
 脂質 5.4g  
 塩分 0.6g

## <作り方>

- ① **じゃがいも**は、1 cmサイコロに切って電子レンジでやわらかくなるまで加熱する。
- ② **ベーコン**は、千切りにして炒める。
- ③ **プロセスチーズ**は、5～6 mm程度のサイコロに切る。
- ④ ボウルに①、②、③、**コーン缶**、**ドライパセリ**、**塩・こしょう**を入れて混ぜる。



材 料 (大人4人分)	ぱくぱく	かみかみ後期	かみかみ前期	もぐもぐ	ペースト
じゃがいも 中サイズ3個	1 cmサイコロ		ゆでてつぶす	水分を加えて なめらかにつぶす	もぐもぐを ペーストにする
ベーコン 2枚	千切り	1 cm千切り	ゆでてミルサーにかける	ゆでてペースト	
プロセスチーズ 40g	5～6 mmサイコロ		牛乳を加えてペースト		
コーン缶 20g	そのまま		クリームコーン缶をミルサーにかけてこす		
ドライパセリ 少々				抜く	
塩・こしょう 少々					

※こどもは大人の2/3量が目安です。

※都合により、給食の食材を変更する場合があります。