

チーズポテト

<作り方>

① **じゃがいも**は1.2cm角に切る。

耐熱皿に入れ、水を少量加えてラップをかけ電子レンジで火が通るまで加熱し、冷ましておく。

② **ベーコン**は千切りにしてフライパンで炒める。

③ **プロセスチーズ**は、8mm角に切る。

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。



かみかみ前期食のじゃがいもは、調理の段階で煮崩れたり、潰れたりすることを想定して少し大きめに切っています。

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



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2個(240g)	1.2cm角	1 cm角	1.2cm角に切り 柔らかくなるまで茹でる	前期をつぶす	もぐもぐを ペーストにする
ベーコン 2枚(30g)	千切り	1 c m千切り	茹でてみじん切り	茹でてざらつきペースト	
プロセスチーズ 40 g	8 mm角		牛乳を加えてペーストにする		
コーン缶 20 g	そのまま		クリームコーン缶をこしてなめらかにする		
ドライパセリ 少々	そのまま			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。