

給食レシピ



ポテトカルボナーラ

食品名	1人分（g）	切り方・下処理	調理方法
じゃがいも	60	サイコロ	① にんにく・ベーコンを炒め、生クリーム・牛乳・粉チーズ・塩・こしょうを入れて煮る。 ② ジャガイモを蒸すかゆでて、①に加えてあえる。
ベーコン	3	千切り	
にんにく	0.2	みじん切り	
炒め油			
生クリーム	8		
牛乳	7		
粉チーズ	3		
塩	0.4		
こしょう	少々		
			☆中学校給食でもでているメニューです。
			※調味料は、ご家庭で調節してください。