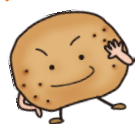


みなさんこんにちは♪新型コロナウイルスの影響で、お家で過ごす時間が多くなっていますね。外出が限られて少し窮屈な毎日ですが、そんな時こそお子さんと一緒にクッキング♪してみませんか？

つくってみよう♪給食レシピ！



チーズポテト焼き

カルシウムがとれます♪給食のチーズポテトをさらにおいしくアレンジしたものです♪おやつの変わりにもなります♪



- ジャがいも 400g (大2個)
- 砂糖 大さじ1と1/2
- バター 20g
- 牛乳 大さじ2
- チーズ 40g
- 塩 少々
- ピザ用チーズ 28g
- アルミカップ 4枚



《作り方》 ※4人分の材料です。

- ① ジャがいもは皮をむいてゆで、水気をきってつぶす。
 - ② ①に砂糖・バター・細かくしたチーズ・牛乳・塩を入れ、よく混ぜる。
 - ③ アルミカップに②を入れ、その上にピザ用チーズをのせ、オーブンで焼く。
- ※トースターでも焼けます。

この他にも家庭向けレシピがたくさんありますので是非！こちらにアクセスしてみてください♪

**札幌市
学校給食栄養士会**

札幌市学校給食栄養士会

検索

Webで検索🔍

