

アスパラベーコンポテト



☆材料（1人分）

サラダ油	少々(0.5g)
ベーコン	6g
玉ねぎ	25g
塩	少々(0.25g)
こしょう	少々(0.01g)
😊 ジャがいも（きたあかり）	30g
😊 ジャがいも（メイクイン）	40g
😊 アスパラガス	10g

POINT

給食メニューのベーコンポテトに伊賀産のアスパラガスを加えました。彩もよくアスパラガスの食感もよかったです😊
ジャがいもはきたあかりとメイクインの2種類を使用しました。（品種によって茹で時間が異なるので調整しました）

7月 第1回 いがスマイル給食（いがっこ夢）



☆作り方

- ① ベーコンは短冊切り、玉ねぎは半分に切り薄切り、ジャがいもは2cm角切り、アスパラガスは斜め切りにしておく。
- ② サラダ油でベーコンを炒め、火が通ったら玉ねぎを炒める。
- ③ 塩こしょうの1/3を入れ、アスパラガスを加え炒める。
- ④ 同時進行で、角切りのジャがいもを茹でる。
- ⑤ ③に④を入れ、残りの塩こしょうを加えてさっと混ぜ合わせて完成。