



学校給食 レシピ

ポテトキッシュ

じゃがいもでボリュームたっぷり！



ya - 14

材料＜4人分＞

【材料】（22cmフライパン1枚分）

卵・・・3コ
じゃがいも・・・小1個（80g）
ウィンナー・・・3本
コンソメ・・・小さじ1/2
油・・・適量

写真は給食実施後掲載予定です

【一口メモ】

給食では、鉄板に流し入れてオーブンで焼き、焼きあがった後で切り分けます。
ご家庭では、フライパンで簡単に作ることができます。朝ごはんにもぴったりです。

作り方

① ウィンナーは5mm幅の輪切りにする。

② じゃがいもは、皮をむいて1cm角に切り、レンジでやわらかくなるまで加熱する。

③ 卵を割りほぐし、ウィンナー、じゃがいも、コンソメを入れて混ぜ合わせる。

④ 熱したフライパンに油をしき、③を流し入れ、両面を焼く。

*片面が焼けたら、一度大皿に移してから、裏返してフライパンに戻すと裏返ししやすい。
*食べやすい大きさに、切り分ける。

【給食献立】

コッペパン 牛乳 ポテトキッシュ
コーンサラダ かぼちゃの豆乳スープ

近江八幡市学校給食センター