

## → ポテトサラダ



PDFをダウンロード

### 材料(4人分)

にんじん	60g(大1/4本)
じゃがいも(男爵)	360g(大2個)
ホールコーン(缶)	60g
冷凍グリーンピース	20g
バター	8g(約小さじ2)
上白糖	0.8g
塩	1.6g
こしょう	少々
酢	2g(約小さじ1/2)

## → 作り方

1. にんじんは小さめのサイコロ切り、じゃがいもは皮をむき、芽取りをして水に浸しておく。
2. ホールコーンは汁を切り、冷凍グリーンピースは下茹でしておく。
3. フライパンにバターを入れ、にんじん・グリーンピース・ホールコーンを炒め、上白糖・塩・こしょう・酢で味付けをして野菜炒めを完成させる。
4. 鍋でじゃがいもをゆでる。柔らかくなったら、お湯を切り、じゃがいもをつぶす。
5. (4)に(3)を入れて混ぜあわせる。

### \* コツ・ポイント \*

\* 学校給食の味付けは以上ですが、お好みによりマヨネーズを使用してください。

\* 学校給食ではメイクインを使用しています。