

じゃがいものチーズ焼き

【材料】(5)人分 ※量もできるだけ、書いてください。

じゃがいも ... 3個

魚肉ソーセージ ... 2本

とろけるチーズ ... 適量

ケチャップ ... 適量

マヨネーズ ... 適量

サラダ油 ... 適量

【作り方】

- ① じゃがいもは皮をむき、5mmのいちょう切りにする。
- ② 魚肉ソーセージは5mmの斜め切りにする。
- ③ じゃがいもを耐熱皿に入れ、レンジで5分温める(火を通りやすくするため)
- ④ フライパンにサラダ油をひいて、じゃがいも、魚肉ソーセージを焼き色がつくまで炒める。
- ⑤ 耐熱皿に移し、とろけるチーズ、マヨネーズ、ケチャップ、を順にかけ、トースターで4分焼く。



【料理の特徴や工夫した所】

チーズの塩味やケチャップ、マヨネーズの
コクがあるので、塩、しょうもしなくても
いいです。お好みで量を加減してくだ
さい。

④
チーズ
ケチャップ
マヨネーズ

子どもの好きな味です。

※ 考えるのは、一つの料理(例:白菜のごま和え 等)で、一食分の献立(例:ごはん、牛乳、からあげ、白菜のごま和え、味噌汁 等)ではありません。

ホームページ等の掲載について、希望されない場合は○を付けてください。(希望しません)