

じゃが芋のチーズ煮

材料	使用料 (1人分)		切り方	作り方
じゃが芋	70	g	1.5cm角切り	① じゃが芋は湯がくか電子レンジを使用しやわらかくしておく。 ② フライパンにバターを熱し、ベーコンを炒める。 ③ 弱火にし、②に①のじゃが芋、チーズを入れ優しく炒める。 ④ チーズが少し溶けてきたら、コンソメの素で味をつけ、パセリを加えてさっと炒めれば完成！
ベーコン	7	g	短冊切り	
ダイスチーズ	7	g		
パセリ	少々			
バター	0.8	g		
コンソメの素	0.5	g		

※バターがなければマーガリンでもOK！

※ダイスチーズはとろけないタイプのチーズで、学校では5mm角のチーズを使用していますが、6Pチーズを小さく切ったものでもOK！

※焦げやすいので火加減には十分気をつける！

