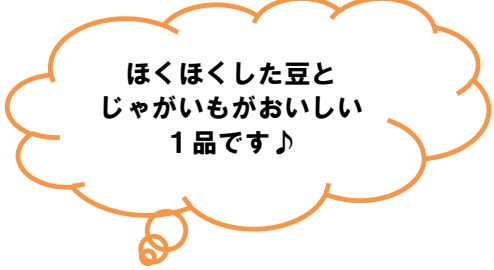


2月の献立の中から、8日（月）に登場する「お豆とポテトのチーズ煮」を紹介します。グラタンを給食用にアレンジした料理です。

【お豆とポテトのチーズ煮】

材料（4人分）

- ・ウィンナー・・・2本
- ・ピザ用チーズ・・・45g
- ・コーン缶・・・20g
- ・ミックスビーンズ・・・50g
- ・じゃがいも・・・大1個
- ・にんじん・・・1/8本
- ・玉ねぎ・・・1/4個
- ・パセリ・・・少々（乾燥パセリでも可）
- ・コンソメ・・・小さじ1/2
- ・サラダ油・・・適量



ほくほくした豆と
じゃがいもがおいしい
1品です♪

☆ 作り方 ☆

- ①じゃがいも（サイコロ）、にんじん（いちょう）、玉ねぎ（スライス）、パセリ（みじん切り）、ウィンナー（輪切り）を切る。
- ②フライパンにサラダ油をひき、玉ねぎを炒める。
- ③じゃがいも、にんじん、ウィンナー、ミックスビーンズ、水1カップ程度を加え、さらに煮る。
〈※じゃがいもをあらかじめ電子レンジなどで加熱しておく
短時間で調理可能！〉
- ④コンソメで味を整え、コーン缶、チーズとパセリを加えたら完成。