

今月のおすすめ献立

(6月分)

献立名	じゃがいものベーコン煮
	

材料名 (1人分)	じゃがいも・・・45g たまねぎ・・・20g ベーコン・・・10g パセリ・・・少々 バター・・・1.5g	粉チーズ・・・2g 塩・こしょう・・・少々 ケチャップ・・・4g コンソメ・・・1g
--------------	---	---

作り方 (レシピ)	<ol style="list-style-type: none">① じゃがいもは太めの短冊切り、たまねぎは細切り、ベーコンは一口大、パセリは荒くみじん切りにしておく。② 鍋を熱し、バターを入れて溶けたら、ベーコンを加えてよく炒める。③ たまねぎを加えて、しんなりしたら、じゃがいもとコンソメを入れて、ひたひた程度まで水を加えて煮る。④ じゃがいもがある程度やわらかくなったら、ケチャップを加え、粉チーズをまぶす。⑤ 塩、こしょうで味を整え、最後にパセリを散らしてできあがり。
--------------	---

献立の特長	新じゃががおいしい時期にぴったりの一品です。ベーコンの旨みがじゃがいもに染みて、ケチャップ味なので小さなお子さんからお年寄りまで食べやすいです。
-------	--