

# おいしい学校給食 ~人気メニューのご紹介~

## ポテトのマスタード風味

### 材料（4人分）

A	じゃがいも	4個（250～300g）
	塩	小さじ1
	ミックスビーンズ	1袋
B	ベーコン	40g
	バター	10g
	牛乳	100cc
	粒マスタード	大さじ1/2
	コンソメ	小さじ1/2
	塩	少々
	こしょう	少々
	パセリ	みじん切り 少々

### 作り方

#### A

1. じゃがいもは皮をむき、さいの目に切って豆入りの粉吹き芋にする。  
（じゃがいもにある程度火が通ったらミックスビーンズも加える）

#### B

1. ベーコンは5mm幅に切ってフライパンでバターを加え炒める。
2. こしょうを振って、牛乳、粒マスタード、コンソメ、パセリを加えてひと煮立ちさせる。  
Aのじゃがいもを加えて混ぜ合わせる。
3. 味を見て塩を加える

（写真のパセリは乾燥のものを使用しました。）

給食では、よくかんで食べるように豆を入れています。

