



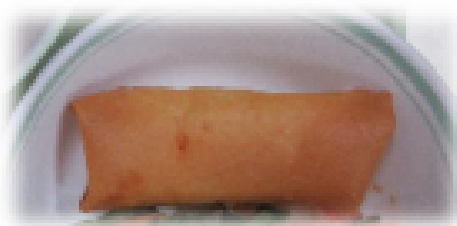
# 給食レシピ



【ポテトチーズ春巻き】		【 一人分の分量 】	
じゃがいも		40 g	
バター		2 g	
冷凍コーン		4 g	
塩		少々	
こしょう		少々	
牛乳		4 g	
ピザチーズ		10 g	
春巻きの皮		1 枚	
揚げ油		適量	

## 【 作り方 】

- ①じゃがいもを柔らかくなるまで蒸してつぶす。
- ②①に塩、こしょう、バター、チーズ、牛乳を入れて混ぜ合わせる。  
※牛乳はかたさをみて調整してください。
- ③春巻きの皮で包む。
- ④こんがりするまで油で揚げる。



冷めてもおいしいですが、揚げたてはチーズが伸びてさらにおいしいです！

