

【君原小学校 3年 栗山祐李花さん考案】



# じゃがちーボール



＜メニューのポイント＞

（栗山さんより）

マヨネーズをケチャップに変えて、  
2種類の味付けにしてみました。  
丸くて見た目もかわいい♪

★地産地消食材…じゃがいも

【材料 4人分】

じゃがいも	大2個
ベーコン	4枚
チーズ	1枚
片栗粉	大さじ1
A 砂糖	小さじ1
塩	少々
こしょう	少々
マヨネーズ	適量
ケチャップ	適量
バター	適量

【作り方】

- ① じゃがいもの皮をむいて、小さく切る。鍋にお湯を沸かし、じゃがいもをゆでる。熱いうちにつぶす。
- ② ベーコンとチーズをあらみじん切りにする。
- ③ ①のじゃがいもと②を混ぜる。Aを加えてさらに混ぜる。
- ④ 食べやすい大きさに丸めて、バターをうすくぬったアルミホイルの上に並べる。
- ⑤ 上部を軽く押し、ケチャップ or マヨネーズを上のにのせる。
- ⑥ 焦げ目がつくまで、トースターで焼く。

阿見町立学校給食センター

