

おうちで給食の味！「じゃがいものチーズ焼き」

給食で人気の料理を紹介します。ご家庭でも作ってみてくださいね。



【分量（4人分）】

じゃがいも	2個
玉ねぎ	1/2個
ツナ	1缶
シュレットチーズ	80g
塩	小さじ1/2
こしょう	少々



【作り方】

- ① ジャがいもは短冊切りにして茹でておく。
- ② 玉ねぎは薄く切って炒めておく。
- ③ ジャがいも、玉ねぎ、ツナ、塩・こしょうと半量のチーズを混ぜ合わせる。
- ④ クッキングシートを敷いて鉄板に③を広げる。
- ⑤ 広げた④の上にチーズをのせて、焦げ目がつくまでレンジやトースターで焼く。
- ⑥ 食べやすい大きさに切ったら完成。

★ 給食ではじゃがいもの量を減らして、かぼちゃやアスパラガスを入れることもあります。

1日3食しっかり食べて、元気に過ごしてくださいね😊