

# 学校給食レシピ紹介



## プーティン<カナダ料理>



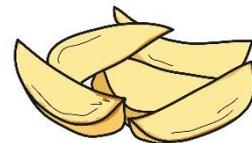
### 材 料 1人分

皮付きカットポテト（冷凍）	80 g
トマトケチャップ	20 g
ウスターソース	10 g
上白糖	5 g
水	3 g
細切チーズ	8 g
グラタン用紙カップ	1個



### つくりかた

1. 鍋に調味料を煮立たせ、冷凍ポテトとソースを和えます。
2. グラタンカップにポテトを入れます。
3. チーズをのせてオーブンで焼きます。  
(オーブントースターでも可)



### Point

- 大量調理の量です。家庭では調味料や量の調整をしてください。
- 今年度は大阪万博開催にちなんで、世界の料理を実施しています。
- 毎月レシピをご紹介しますので、是非お家でも作ってみてください。