



フライドポテト



2年生からのリクエストレシピです。『あと一品』にどうぞ。



作り方

1. ジャガイモは切ってから水にさらす。
2. ジャガイモを油で揚げる。
3. あつあつのうちに、塩・こしょうで味付けをする。

材料

目安： 4 人分

給食では…

- ジャガイモ 中2個くらい 拍子切り
- 揚げ油 適量
- ◆ 塩 0.5g
- ◆ こしょう 少々

- ・カリッとした仕上がりにするために、ジャガイモを水にさらしています。
- ・設定温度は170℃、時間は10分前後です。
- ・カレー粉・チリペッパー・ガーリックパウダー・塩で味付けした「スパイシーポテト」も子供たちから大人気です。