



じゃがいもと鶏肉のチーズ焼き

☆☆受賞者のおすすめポイント☆☆

じゃがいもと鶏肉を調味料と混ぜて、チーズをのせて焼くだけなので、簡単に調理することができます。ハーブとチーズの香りがよく、じゃがいもがホクホクしておいしいです。



地場産食材
じゃがいも

※給食用に献立をアレンジしています。

【材料】(4人分)		【作り方】	
鶏肉(厚切り)	40g	① じゃがいもは1cmいちょう切りにし、水にさらす。 ② 鶏肉とじゃがいもを合わせ、調味料Aで下味をつける。 ③ 耐熱皿に②を広げて入れ、シュレットチーズをのせる。 ④ 180℃に温めたオーブンでじゃがいもに火が通り、焼き目がつくまで15~20分程度焼く。 ※ トースターで焼く場合は、1000Wでじゃがいもに火が通り、焼き目がつくまで15~20分程度焼く。	
じゃがいも	130g		
A	ガーリックパウダー		少々
	オレガノ		少々
	タイム		少々
	かぼす果汁		少々
	塩・洋こしょう		少々
	オリーブ油		小さじ1
シュレットチーズ	20g		

【審査員のコメント】

ハーブやスパイスの香りがよく、地場産のじゃがいものおいしさを味わうことができます。鶏肉やじゃがいもにチーズを組み合わせることでボリュームがあります。