

ジャガチーズ



【材料】 1人分

じゃがいも	中1個
A { スライスチーズ	1枚
片栗粉	大さじ1
青のり	少々
サラダ油	小さじ1
塩・コショウ	少々

【作り方】

- ①じゃがいもは皮をむいて干切りにする。(水にさらさない)
チーズは手でさく。
- ②ボウルに、①・Aを入れて混ぜ合わせ、4等分する。
- ③熱したフライパンに油を熱し、②を
中火で焼き、焦げ目がついたら、
返して弱火で5分位焼く。
仕上げに軽く塩・コショウする。

ポイント

粒コショウを
使うと大人の
味に！

(1人分)

エネルギー (kcal)	たん白質 (g)	カルシウム (mg)	鉄分 (mg)	食物繊維 (g)	食塩 (g)
173	5.7	2.8	114	2.4	0.7



出典：糸島市健康づくり課 管理栄養士

