

ポテトのマヨネーズ焼き



岩出山学校給食センター
の人気メニューです。

【 材 料 名 】	【 分量 (4人分) 】
じゃがいも	1個
ホールコーン	30g
玉ねぎ	1/4個
サラダ油	適量
ウインナー	3本
マヨネーズ	大さじ4杯
生クリーム	小さじ2杯
とろけるスライスチーズ	2枚 ※1人半分
耐熱カップ	4枚



【 作り方 】

- ① ジャがいもはさいの目切りにして、レンジでやわらかくなるまで加熱する。
- ② 玉ねぎはせん切り、ウインナーは2mm程度の厚さに切る。チーズは半分に切る。
- ③ ボウルに①・②・コーン・マヨネーズ・生クリームを入れて混ぜ合わせる。
- ④ 耐熱カップに③を入れてから、チーズを上のにのせ、180℃のオーブンで10分程度色よく焼く。