

ヒュッツポット

姉妹都市：オランダ・エームスデルタ市の家庭料理として親しまれています。

【材 料】(4人分)

- ・じゃがいも 200g 角切り
 - ・たまねぎ 40g みじん切り
 - ・にんじん 20g みじん切り
 - ・サラダ油 少々
- A
- | | |
|-------|----|
| ・コンソメ | 2g |
| ・塩 | 少々 |
| ・こしょう | 少々 |



<作り方>

- ①じゃがいもは、やわらかめにゆでておく。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、にんじん、たまねぎを炒め、少量の水を加えてやわらかくなるまで煮る。
- ③ゆでたじゃがいもを加えて、煮崩れる程度に炒め煮する。
- ④調味料Aを加えて混ぜ合わせたら出来上がり。

当日、提供した給食は、児童・生徒の皆さんが食べやすいように、オランダの代表的な料理をアレンジしたものです。

ヒュッツポット



チキンフランク



エルテンスープ