献立名	ベークドポテト	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
ベーコン	7	7
じゃがいも	60	54
バター	1	1
牛乳	5	5
ピーマン	6	5.1
カレー粉	0.1	0.1
植物油	0.3	0.3
マヨネーズ	5	5

下処理及び作り方

＜下処理＞

ベーコン　粗みじん切り

じゃがいも　大きめに切り、水にさらし、アクをとり茹でてつぶす

ピーマン　粗みじん切り

＜作り方＞

(1)　つぶしたじゃがいもに、バターと牛乳を加え混ぜる。

(2)　ベーコンとピーマンは植物油で炒めて、カレー粉を まぶす。

(3)　(1)と(2)をマヨネーズで和え、アルミホイルに入れて、170℃で15分位表面に焦げ目がつくまで焼く。

※　アレルギー対応時には、ベーコン、マヨネーズの使用原材料を確認する。

※　2004年度　新献立

令和2年度改正