






# おひるごはん作ろう!!

## 第4弾 「ポテトのチーズ焼」

(材料)

	1人	4人
① ジャガイモ	1コ	4コ
② ローセージ	3本	10本
③ コーン缶 (小缶のもの)	1人 30g	4人 120g
④ 塩		
⑤ こしょう		
⑥ ピザ用チーズ	1人 30g	4人 120g

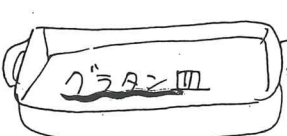
### (作り方)

- ① ジャガイモは皮をむく  
まなこ うまく包丁でむけない人  
ピーラー もたない人は皮付きのまま
- ②  **4等分**にカット
- ③ にお水を半分入れる。
- ④ ジャガイモを全部入れる
- ⑤ **5分**おいとく
- ⑥ ザルに入れてよく水気をきる
- ⑦ ローセージは  **ナナメ**に切る
- ⑧  → (耐熱のボウル(ガラス) 金色のボウルは✗)  
 なかから ラップで(いいよ)用意
- ⑨   
ジャガイモ ローセージ チーズ  
**水**大さじ**1** **大3**  
 入れる
- ⑩ ボウルにかる〜く ラップをかける。

クロワッサン  
フランスパンと一緒に食べたら



Bonjour!!

- ⑪ 600Wのレンジで**5分**間煮〜
- ⑫ ラップをはずす
- ⑬ 水がほかたら その水はすてね
- ⑭ コーンを全部入れる (しぼり汁もいれてね)
- ⑮ 塩 ビンちから**3**ふり } ティースプーンちから  
 4人ちから**5**ふり } ↑ ↓  
紅茶 1人分**1**杯  
かき混ぜる スプーン 4人分**2**杯
- ⑯ こしょうは **2**ふり
- ⑰ よくまぜてね
- ⑱  に入れて
- ⑲ 上から チーズをかけたね
- ⑳ オーブントースターで **8分**  
 ↓  
 できあがり  
レンジじゃないよ。