

イギリス



# ジャケットポテト

G7献立  
堺市学校給食

じゃがいもはイギリスの食卓に欠かせない食材です。日本ではメイン料理や副菜として扱われることが多いですが、イギリスでは主食のような位置づけです。ジャケットポテトは、他国では「バイクドポテト」と呼ばれています。

## 【材料】（4人分）

ベーコン…40g  
ホールコーン缶…40g  
冷フライドポテト（皮付）…180g  
マヨネーズ風ドレッシング（マヨネーズでも可）…大さじ2と1/3  
塩・こしょう…少々

## 【作り方】

- ① ベーコンは食べやすい大きさに切る。
- ② ベーコン・ホールコーン・フライドポテト・マヨネーズ風ドレッシング・塩・こしょうを混ぜ合わせ、耐熱容器に入れる。
- ③ 200℃に温めたオーブンで15～20分焼く。



給食の献立をもとにレシピカードを作成しています  
家庭で作られる際は分量や調味料を調整してください