



材料		1人前	料理の特徴
材料名		分量(g)	子供たちに人気のフレンチポテトをバジル味で。 バジルの香りが一層食欲をそそります。
フレンチポテト		50 g	
揚げ油		—	
ベーコン・せん		5 g	
キャベツ		25 g	
バジルソース		3 g	
サラダ油		0.5 g	
<h2>ポテトのバジルソース</h2> 			
<h3>作り方</h3> <ol style="list-style-type: none"> ①フレンチポテトを揚げる。 ②油でベーコンを炒める。 ③②にキャベツを加え炒める。 ④③に①とバジルソースを加え、味を調える。 			
<h3>栄養価</h3> <p> エネルギー たんぱく質 脂質 カルシウム マグネシウム 鉄 亜鉛 ビタミンA ビタミンB1 ビタミンB2 ビタミンC 食物繊維 食塩相当量 </p>			<p> 調理のポイント バジルソースとベーコンにも塩分が含まれているので、調整しつつ仕上げてください。 </p>

< 県学給取扱い商品名と商品特徴 >

製品画像	商品名	規格	供給価格	特徴
	バジルマリネソース	1kg	1,495円	香辛料がアクセントになるバジルシーズニングソースです。 肉、魚の漬け込み、炒め物に加えるだけで、バジル風味が手軽に楽しめます。 特に鶏肉や白身の魚と相性が良いです。 子供の口に合うよう、市販のバジルソースと比べ、まろやかな仕上がりの製品設計です。