



ビタミンDたっぷり！じゃがピーベーコン炒め



材料(4人分)

| | |
|-------|-------|
| じゃがいも | 3 個 |
| ピーマン | 2 個 |
| ベーコン | 4 枚 |
| コンソメ | 大さじ 2 |
| 油 | 大さじ 1 |

作り方

- ① じゃがいもは、皮をむき千切りにする。ピーマンは、種を取り千切りにする。ベーコンは、長さを合わせて千切りにする。
- ② フライパンに油をひいて、じゃがいもを炒める。
- ③ じゃがいもが、透明に近づいてきたら、ピーマンとベーコンを加えて炒める。
- ④ 全体に火が通ったら、コンソメで味をつける。
- ⑤ お皿に盛りつけて、できあがり。

アピールポイント

邑楽町産「じゃがいも」「ピーマン」を使用しました。
ごはん・パンのどちらでもぴったりなおかずです！
少し多めに作り、お弁当にも入れられます！

