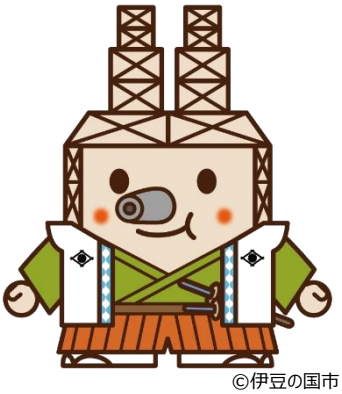
伊豆の国市

学校給食レシピ

ABCスープ



©伊豆の国市

給食の定番メニューです！アルファベットの形のマカロニが入ります。



材料

（大人１人分量です）

材料	１人分（g）
水	130
玉ねぎ	10
人参	10
ベーコン	7
じゃがいも	20
コンソメ	0.8
しょうゆ	1.6
塩	0.4
こしょう	0.01
アルファベットマカロニ	8
チンゲン菜	14

※大量調理でのレシピになります。ご家庭で調整してご活用ください。

つくり方

①玉ねぎは、７㎜幅、人参とベーコンは短冊、じゃがいもはいちょう切り、チンゲン菜は２㎝に切る。
②鍋に水を入れて、玉ねぎ、人参、ベーコン、じゃがいもを入れて加熱する。
③食材に火が通ったら、調味料とマカロニを入れて煮る。
④マカロニに火が通ったら、チンゲン菜を入れる。

ポイント

・アルファベットマカロニは小さいため、火が通りやすいので、後から入れます。
大きいものを使うときには、別で茹でてから入れてください。

・いろいろな野菜を入れて作ることができます。

つくってみてね♪



©伊豆の国市