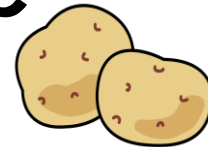


給食レシピ



～ ポテトスープ ～



▼ 材料（4人分）

ベーコン 30g にんじん（いちょう） 50g 玉ねぎ（スライス） 120g
じゃがいも（丸または半月の2mm厚さのスライス） 200g
パセリ（みじん切り） 少々 生姜（スライス） 少々 とりガラ 50g
塩 小さじ1/3 こしょう 少々 しょうゆ 大さじ1と1/4

▼ 作り方

- ① 鍋に水と鶏ガラ、うす切りの生姜、キャベツの芯などを入れ煮る。
- ② 1時間ほど煮た①にベーコン（タンザク切り）、野菜を加え煮る。
- ③ 野菜が煮えたら調味料を加えひと煮立ちさせ、仕上げにパセリを加える。 *ご家庭では手軽に、とりガラスープの素で代用OKです。