

学校給食レシピ集

～ ポテトチャウダー ～



【材料】 4人分

○ベーコン	30 g
○豚もも肉	30 g
○にんじん	50 g
○玉ねぎ	120 g
○じゃが芋	120 g
○無塩バター	20 g
○小麦粉	大さじ2
○水	300 cc
○コンソメ	1 個（顆粒なら小さじ2）
○塩	少々
○白こしょう	少々
○牛乳	200 cc
○生クリーム	10 cc
○乾燥パセリ	適量

【作り方】

- ① ベーコン、豚肉、野菜を 1 cm 程度の角切りに切る
- ② 鍋にバターを溶かし、ベーコン、豚肉を炒める
- ③ 切った野菜も加えて、玉ねぎが透きとおるくらいに炒める
- ④ 一度火を止めて、小麦粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる
- ⑤ ④に、水、コンソメを入れ、弱火で野菜が柔らかくなるまで煮る
- ⑥ 牛乳を加え、沸騰させないように温め、塩こしょうで味を調える
- ⑦ 生クリームを加え、沸騰させないように温める
- ⑧ 器に盛り、パセリをかけて完成

あさりが入ったクラムチャウダーではなく、じゃがいもたっぷりのポテトチャウダーです。とっても好評でした♪

給食では、量が多くてバターと小麦粉でルウを作るのが難しいため、市販のホワイトルウを使用しています。パセリも一人ひとりのお椀に盛ってからかけてあげることができないので、スープの中に混ぜています。お家で作るときには、器に盛ったあとに上からパセリをふりかけることで見た目の色味がよくなります。

