

# 学校給食レシピ集

## 卒業リクエストメニュー ～ ミネストローネ ～



### 【材料】 4人分

○じゃがいも	120g
○にんじん	50g
○玉ねぎ	120g
○キャベツ	80g
○セロリー	15g
○ベーコン	30g
○マカロニ	20g
○おろしにんにく	1g
○油	適量
◎ダイスカットトマト	120g
◎ブイヨン	小さじ1
◎トマトケチャップ	大さじ2
◎三温糖	小さじ1/2
◎赤ワイン	小さじ1
・食塩	少々
・こしょう	少々

### 【作り方】

- ① 具材を切る  
じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、セロリー、ベーコンを1cm角に切る
- ② マカロニを茹でておく
- ③ 鍋に油とにんにくを入れて熱し香りを立たせる
- ④ ③に、①で切った具材を加えて炒める
- ⑤ 野菜がしんなりしてきたら、◎を入れて煮込む
- ⑥ 10分ほど煮込んだら、②のマカロニを加え塩、こしょうで味を調べて完成

野菜をたくさん食べてほしくて、給食では様々な具たくさんのスープを作っています。

野菜の甘み、旨味がスープに溶け出し、寒い季節には身体も温まります。

