

きゅうしょくセンターから こんにちは ～給食レシピの紹介～

★ABC スープ★



給食の人気メニュー！

マカロニは、さまざまな種類があります。給食のマカロニは、筒状のものや、シェル(貝)の形を使うこともありますが、特にアルファベット型のマカロニを使用した ABC スープは、人気メニューとなっています。



材料	4人分 (g)	目安量	切り方
ベーコン	20		短冊切り
豚肩肉 小間	60		3cm くらい
にんじん	40	1/4 本	いちょう切り
玉ねぎ	100	1/2 個	スライス
じゃがいも	90	1 個	さいの目
マカロニ (アルファベット型)	40		
カットトマト水煮	20		
トマトピューレ(あれば)	48	大さじ3	
コンソメ	4	小さじ1	
塩	5	少々	
白こしょう	0.1		
水	500	2.5 カップ	

〈作り方〉

- ① 深めの鍋でベーコンを炒める。
※ベーコンから出る油が少ないようであれば、分量外のサラダ油を適量使用して下さい。
- ② 次に豚肉を炒め、火が通ったら、玉ねぎを入れて炒める。
- ③ 玉ねぎが半透明になったら、にんじんを入れさっと炒める。
- ④ じゃがいも、水、カットトマト水煮、トマトピューレを入れて煮る。
- ⑤ マカロニを入れ、袋に書いてあるゆで時間を目安に煮込む。
- ⑥ コンソメを入れ、塩・こしょうで味を整える。

リクエスト給食&人気投票アンケート

令和2年度より、卒業生(小6・中3)を対象に、リクエスト給食&人気投票のアンケートを行い、1～3月の献立に取り入れています。アンケートの中で「もう1度食べたい!」との声が多かったのが、このABC スープでした。また、「自分の名前を探せて嬉しかった」など、給食時間の楽しい思い出としても子供たちの心に残っているようです。

