

コーンクリームスープ



コーンと牛乳の甘味がおいしいスープは
スープ部門では常に上位の人気者です
給食ならではの味をお試しください

材料(4人分)

玉ねぎ	1個	牛乳	200cc
にんじん	1/3本	洋風だし	600cc
ベーコン	100g	塩	小2
コーン(ホール)	50g	コショウ	少々
コーン(クリーム)	30g	コーンスターチ	適量

1・野菜は適宜に切っておき
ベーコン、ホールコーンを用意
しておく



2・クリームコーン、塩、コショウを
量っておく



3・油はひかず、ベーコンを
炒める



4・3に洋風だしを入れ、残りの
1を入れたら、やわらかく
なるまで煮る



5・クリームコーンを4に入れる



6・5に牛乳を入れたら塩コショウ
で味を整え、コーンスターチで
とろみを付けてできあがり



給食ではとんこつやとりがらを煮出した汁で洋風スープを作ります。
和風味の汁物は、かつおぶしや煮干からだし汁をとって使用しています。
食材もなるべく国産の物を使用したり、無農薬の果物を使用するなど、
常に安全安心、手作りをこころがけた給食を提供しています。

ポイント

ベーコンはからいりすることで香ばしくなり、うまみが増します
給食ではこくを出すために生クリームを入れ、いろどりをよくするために
パセリを入れます。ご家庭ではお好みでお試しください。