

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。