

## 給食レシピ紹介

子どもたちに人気のスープです。  
アルファベットマカロニがない時は、  
小さいパスタでもよいです。



料理名		ABCスープ	
材料	5人分	作り方	
アルファベットマカロニ	30g	①	パセリは、みじん切りにする
スライスベーコン	2～3枚		その他の野菜は、小さめに食べやすく切る。
玉葱	100g	②	ベーコンは1cm幅に切る。
人参	50g	③	鍋に水と、人参・じゃがいもを入れ、火にかける。
じゃがいも	130g	④	沸騰したら、ベーコン・玉葱を入れて、さらに煮る。
パセリ	少々	⑤	野菜が煮えたら、マカロニ・固形コンソメを入れ2～3分煮る。
固形コンソメ	1ヶ	⑥	塩・コショウで味をととのえる。
塩	小さじ1/4		
コショウ	少々	※	南瓜やウインナーをいれても美味しいです。
水	700cc	※	酒や白ワインがあれば、少々入れると風味が増します。