

アメリカ



# マカロニスープ

G7献立  
堺市学校給食

スパゲティやマカロニの入ったヌードルスープは、アメリカの代表的な家庭料理の一つです。給食では、野菜と一緒にマカロニをスープに入れて提供しています。

## 【材料】（4人分）

ベーコン…40g	コーン缶…40g	キャベツ…80g
にんじん…40g	たまねぎ…80g	マカロニ…30g（ゆですに使用）
油…小さじ1/2	水…800ml	★コンソメのもと…4g
★うす口しょうゆ…小さじ2と1/2		塩・こしょう…少々

## 【作り方】

- ① ベーコンは1cm幅程度に切る。
- ② キャベツは短冊切り、にんじんはせん切り、たまねぎはうす切りにする。
- ③ 鍋に油を入れて、ベーコンを炒める。
- ④ にんじん・たまねぎを入れて炒め、分量の水を入れて煮る。
- ⑤ 沸騰したらアクをとり、水気を切ったコーン・マカロニを入れて煮る。
- ⑥ ★の調味料で味付けし、キャベツを入れて煮、塩・こしょうで仕上げる。



給食の献立をもとにレシピカードを作成しています  
家庭で作られる際は水分量や調味料を調整してください