

ドイツ



じゃがいものズッペ

G7献立
堺市学校給食

寒い冬によく食べられるドイツの定番料理です。ズッペはスープを意味します。ドイツでは野菜やウィンナーソーセージを入れて煮込んだシチュー風のものがよく食べられています。

【材料】（4人分）

ベーコン…80g	ウィンナー…80g	じゃがいも…160g
にんじん…50g	たまねぎ…80g	パセリ…適量
バター…5g	水…800ml	コンソメのもと…適量
塩・こしょう…少々	油…適量	

【作り方】

- ① ベーコンはさいの目切り、ウィンナーは1cm幅に切る。
- ② にんじん・じゃがいもはさいの目切り、たまねぎは角切りにする。
- ③ 鍋に油をいれて、ベーコンとウィンナーを炒める。
- ④ たまねぎを入れて炒め、にんじん・じゃがいもを入れてさらに炒めた後、水を入れて煮る。
- ⑤ 沸騰したらアクをとり、コンソメのもとを入れて塩・こしょうで味を整え、バター・パセリを入れて仕上げる。



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