



アメリカ



コーンチャウダー

「チャウダー」の語源は、「大鍋、煮込み」という意味のフランス語chaudie（'）re（ショーディエール）です。魚介類や乳製品を使う事が多く、アメリカ東海岸の名物料理「クラムチャウダー」などがよく知られています。

【材料】（4人分）

ベーコン…20g
にんじん…40g
ホワイトルウ…25g
水…800ml

ホールコーン缶…60g
たまねぎ…160g
コンソメのもと…6g

クリームコーン缶…40g
牛乳…80ml
塩・こしょう…少々

【作り方】

- ① ベーコンは1cm幅程度に切る。
- ② にんじんはせん切り、たまねぎはうす切りにする。
- ③ 鍋でベーコンを炒める。
- ④ たまねぎ・にんじんを入れて炒め、分量の水を入れて煮る。
- ⑤ 沸騰したらアクをとり、コンソメのもとを入れて煮る。
- ⑥ 水気を切ったホールコーン・クリームコーンを加える。
- ⑥ ホワイトルウをぬるま湯で溶き、鍋に入れてよく混ぜる。
- ⑦ 牛乳を加えて煮、塩・こしょうで調味して仕上げる。



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