



フランス



コンソメジュリアンスープ

コンソメは、フランス料理におけるスープのひとつで、琥珀色や淡黄色で澄んだスープです。ジュリアンとは、フランス語で野菜のせん切りという意味です。



【材料】（4人分）

ベーコン…40g

キャベツ…120g

にんじん…30g

たまねぎ…80g

コンソメのもと…10g

塩・こしょう…少々

油…適量

水…800ml

【作り方】

- ① ベーコンは1cm幅に切る。
- ② キャベツ・にんじんはせん切りに、たまねぎはうす切りにする。
- ③ フライパンに油を入れ、ベーコンを炒める。
- ④ たまねぎ・にんじん・キャベツを加え、炒める。
- ⑤ 水を加えて煮、沸騰したらアクをとる。
- ⑥ コンソメのもと・塩・こしょうで調味し、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