

卵除去

アレルギー食品除去食

## かぶのスープ

2月20日(小学校)27日(中学校)



～メニュー～

- ・牛乳
- ・食パン
- ・いちごジャム
- ・タンドリーチキン
- ・スパゲティサラダ
- ・かぶのスープ→卵除去
- ・はるみ

### 作り方

- ① 小松菜は茹でて、3cm位に切っておく。
- ② 鍋にベーコンを入れ弱火で炒め、Aを加える。
- ③ しめじと人参を加えて煮る。
- ④ Bで調味する。
- ⑤ かぶを加え、火が通ってきたら小松菜を入れる。
- ⑥ 味を調えて出来上がり。

### かぶのスープ

#### 材料(1人分)

	かぶ(くし切り).....	30 g
	ベーコン(千切り).....	5 g
	人参(短冊切り).....	10 g
	小松菜.....	10 g
	しめじ(ほぐす).....	5 g
A	固形ブイヨン.....	1.5 g
	水.....	130 g
B	塩.....	0.7 g
	こしょう.....	少々
	しょうゆ.....	1 g

かぶは生でもみずみずしく美味しいですが、煮ると食感も変わり、かぶの甘味がスープの味を引き立てます。寒い日にぴったりのメニューです。