

チャレンジしてみませんか！
給食のレシピを紹介します。

令和8年2月5日（木） 実施

『ABCスープ』

材料	5人分
・ 鶏もも肉	100g
・ ウインナー	50g
・ アルファベット マカロニ	40g
・ キャベツ	100g
・ にんじん	60g
・ 玉ねぎ	100g
・ セロリ	20g
・ コーン	25g
・ パセリ	少々
・ サラダ油	適量
・ 白ワイン	大さじ1
・ こしょう	少々
・ 鶏がらスープ	40cc
・ コンソメ	小さじ1/2
・ 水	400cc
・ うすくちしょうゆ	大さじ1

鹿児島市立松元学校給食センター



☆ 作り方 ☆

- ① 鶏もも肉はこま切れにする。
ウインナーは1センチ程度に切る。
- ② キャベツはざく切り、にんじんはいちょう切りにする。
玉ねぎとセロリはスライス、パセリはみじん切りにする。
- ③ 鍋に油をひき、鶏もも肉を炒め、白ワイン・こしょうをふる。
- ④ 肉の色が変わったら、セロリ、玉ねぎ、にんじんを加えてよく炒める。
- ⑤ コーン、ウインナーを加え、鶏がらスープ、コンソメ、水を入れて煮る。
- ⑥ 野菜に火が通ったら、アルファベットマカロニを加えて煮る。
- ⑦ キャベツを加え、しょうゆで調味する。仕上げにパセリを加える。

リクエストの多い人気メニューです。ご家庭にある野菜を煮込み、オリジナルスープを作ってみはいかがでしょうか？