



献立紹介	『春キャベツのスープ』（令和 7 年 4 月 14 日給食）
《材料》 4 人分 ベーコン……………40g たまねぎ……………1/2 個 にんじん……………1/4 本 セロリ……………1/5 本 キャベツ……………中2枚 本しめじ……………1/4 パック ミックスビーンズ…30g 顆粒洋風だし…大さじ 1 塩……………適宜 こしょう……………少々 水……………600ml	《下準備》 材料を切る 調味料を計量する ・ベーコン: 5 mm幅に切る ・たまねぎ・にんじん・キャベツ: 5 mm幅の短冊切り ・セロリ: 筋を取って3mm幅に切る ・本しめじ: ほぐして適当な長さに切る 《作り方》 ① 鍋にベーコンを入れて炒める ② たまねぎ、にんじん、セロリを入れて更に炒める ③ 水を入れて沸騰させ、あくを取る ④ 洋風だし、キャベツ、本しめじ、ミックスビーンズを入れて煮る ⑤ 塩・こしょうで味を調える 