

# 学校給食レシピ紹介



## とうもろこしスープ

### 材 料 1人分

水	120 g	
鶏ガラスープ（液体）	15 g	
ベーコン	10 g	
にんじん	5 g	せん切り
ホールコーン	15 g	
うらごしコーン	15 g	
食塩	1 g	
でん粉	1 g	} 水で溶く
水	2 g	

### つくりかた

1. 鍋に水を入れ沸騰したら鶏ガラスープを入れます。
2. ベーコン、にんじんの順に加えます。
3. にんじんに火が通ったら、ホールコーン、裏ごしコーンを加え調味します。
4. 一煮立ちしたら、水溶き澱粉を加えて仕上げます。少しとろみがついたらできあがりです。

### Point!

- 大量調理の量です。家庭では調味料や量の調整をしてください。
- 具の少ないスープとなっていますので、最後に溶き卵を加えても良いですね。