献立名	ミネストローネスープ	コード	[redacted]

食品名	使用量（g）	可食量（g）
ベーコン	4	4
じゃがいも	20	18
トマト	40	38.8
たまねぎ	20	18.8
キャベツ	20	17
にんじん	15	14.6
マッシュルーム（缶詰）	5	5
グリンピース（冷凍）	3	3
植物油	1	1
鳥がらだし	150	150
鳥がら（だし用）	50	
食塩	0.5	0.5
こしょう	0.01	0.01

下処理及び作り方

＜下処理＞

鳥がら（だし用）（下処理済のもの）　一度 湯通しし、たっぷりの水を入れる。沸騰したら弱火にし、こまめにアクを取りながら、ゆっくり煮出す。

じゃがいも　1cmの角切りにし、水にさらす

たまねぎ、キャベツ、にんじん　1cmの角切り

トマト　湯むきし、角切り

ﾏｯｼｭﾙｰﾑ（缶）　缶を消毒し、汁をきる

ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ（冷凍）　茹でる

＜作り方＞

(1)　植物油でベーコン、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、マッシュルームを炒め、鳥がらだしを入れて煮る。

(2)　(1)にキャベツ、トマトを入れ、食塩、こしょうで調味する。

(3)　グリンピースを入れ、火を通す。

※　アクはこまめにとること

※　アレルギー対応時には、ベーコンの使用原材料を確認する。

※　2003（平成15）年度　新献立

令和2年度改正