

3月8日 給食メニュー

コーンスープ

【材料 4人分】

| | |
|----------|-------|
| コーンクリーム缶 | 200g |
| コーン | 60g |
| 玉ねぎ | 中1個 |
| コンソメ | 6g |
| 牛乳 | 240cc |
| バター | 12g |
| 塩 | 少々 |



【作り方】

- ① 玉ねぎは薄くスライスし、バターでよく炒める。
- ② 玉ねぎがあめ色でしんなりしてきたらミキサーにかける。
- ③ 鍋に②、コンソメ、牛乳、コーンクリーム缶、コーンを入れ、弱火～中火で煮る。
- ④ 味をみて、塩で調節して完成！

☆お家にミキサーがない場合は、玉ねぎの切り方をスライスにするのではなく、おろし器ですりおろすか、みじん切りにしてから炒めるといいです。

☆さっぱり飲みたい時は、お水を足して作ってください。