

料理名

アルファベットスープ（地域によっては ABC スープ）



5人分

調理時間 約 20 分

作り方

1. たまねぎはうすくスライスする。
2. にんじん、じゃがいもはいちょう切りにする。
3. バーコンは 1 cm 幅に切る。
4. 鍋に水と 2 を入れて、火にかける。
5. 沸騰したら、たまねぎ、ベーコンを入れてさらに煮る。
6. 野菜が煮えたら、マカロニ・コンソメを入れ 2 ~ 3 分煮る。
7. 塩・こしょうで味を調える。
8. 器に盛り付け、パセリ（乾燥）をふりかけ完成。

材料

アルファベットマカロニ 30 g

スライスベーコン 2 ~ 3 枚

たまねぎ 中玉 1/2 個

にんじん 1/2 本

じゃがいも 1 ~ 2 個 大きさによる

セロリ（好みで） 茎 1 ~ 2 本

パセリ（乾燥） 少々

固形コンソメ 1 個

塩 小さじ 1/4

こしょう 少々

水 700 c.c.

ベーコンは、鶏肉やウインナーに変えててもおいしいです。

アルファベットマカロニが手に入らない時は、普通のマカロニやショートパスタを使ってください。



Q. アルファベットマカロニはどこで手に入れますか？

A. 給食では業務用品を使っていますが、最近では大手の通販サイトや業務用品や輸入食品を取り扱うお店で売っているとの情報があります。