

料理名	<h1>ミネストローネ</h1>																															
材料名	<p>【4～5人前】</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>にんじん</td> <td>1/5本</td> <td>マカロニ</td> <td>20g</td> </tr> <tr> <td>玉ねぎ</td> <td>1/4個</td> <td>固形コンソメ</td> <td>1個</td> </tr> <tr> <td>キャベツ</td> <td>150g</td> <td>水</td> <td>3・1/2カップ</td> </tr> <tr> <td>豚小間肉</td> <td>60g</td> <td>こしょう</td> <td>少々</td> </tr> <tr> <td>ダイストマト</td> <td>30g</td> <td>粉チーズ</td> <td>少々</td> </tr> <tr> <td>ケチャップ</td> <td>40g</td> <td>塩(調整用)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>おろしにんにく</td> <td>小さじ1</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>※豚肉の代わりにベーコンでもよい。</p>				にんじん	1/5本	マカロニ	20g	玉ねぎ	1/4個	固形コンソメ	1個	キャベツ	150g	水	3・1/2カップ	豚小間肉	60g	こしょう	少々	ダイストマト	30g	粉チーズ	少々	ケチャップ	40g	塩(調整用)		おろしにんにく	小さじ1		
にんじん	1/5本	マカロニ	20g																													
玉ねぎ	1/4個	固形コンソメ	1個																													
キャベツ	150g	水	3・1/2カップ																													
豚小間肉	60g	こしょう	少々																													
ダイストマト	30g	粉チーズ	少々																													
ケチャップ	40g	塩(調整用)																														
おろしにんにく	小さじ1																															
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1 ベーコンは1cmの短冊切り、玉ねぎを薄切り、にんじんはいちょう切り、キャベツは2cm幅のザク切りにする。 2 鍋に油を熱し、豚肉・にんにくを炒めた後、玉ねぎを入れよく炒める。 3 にんじんを入れ、全体に油がからまったら、水・コンソメを入れて煮る。 4 マカロニ・ダイストマト・キャベツを入れ、さらに煮込む。 5 調味料を入れ、味を整え仕上げる。 																															
<p>トマトの酸味はよく煮込むことでまろやかになります。 給食ではホイールマカロニ(車輪形)を使用していますが、お好きなマカロニを入れてみてください。</p>																																