

料理名	<h1>ソーセージスープ</h1>																											
材料名	<p>【4人前】</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>じゃがいも</td> <td>1～2個</td> <td>かたくりこ</td> <td>小さじ1・1/2</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>1/4本</td> <td>固形コンソメ</td> <td>1個</td> </tr> <tr> <td>玉ねぎ</td> <td>1/4個</td> <td>水</td> <td>3・1/2カップ</td> </tr> <tr> <td>キャベツ</td> <td>100g</td> <td>塩</td> <td>少々</td> </tr> <tr> <td>魚肉ソーセージ</td> <td>1本</td> <td>こしょう</td> <td>少々</td> </tr> <tr> <td>油</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				じゃがいも	1～2個	かたくりこ	小さじ1・1/2	にんじん	1/4本	固形コンソメ	1個	玉ねぎ	1/4個	水	3・1/2カップ	キャベツ	100g	塩	少々	魚肉ソーセージ	1本	こしょう	少々	油			
じゃがいも	1～2個	かたくりこ	小さじ1・1/2																									
にんじん	1/4本	固形コンソメ	1個																									
玉ねぎ	1/4個	水	3・1/2カップ																									
キャベツ	100g	塩	少々																									
魚肉ソーセージ	1本	こしょう	少々																									
油																												
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1 じゃがいも、にんじんの皮をむく。 じゃがいもは2cmの角切り、にんじんはいちょう切り、玉ねぎは薄切り、キャベツは1cm幅のざく切りにする。ソーセージは7mm厚さの半月切りにする。 2 鍋に油を熱し、玉ねぎを炒め、次ににんじん、じゃがいも、ソーセージを加えさらに炒め、全体に油が回ったら、水とコンソメを加え煮る。 3 ひと煮立ちしたら、キャベツを加えよく煮る。 4 野菜がやわらかくなったら、塩・こしょうで味をととのえ、水溶き片栗粉をいれて仕上げる。 <p style="text-align: center;">※水溶き片栗粉が入る事により、スープが冷めにくくなります。</p>																											
<p>昭和30年頃に登場した、桐生のオリジナルメニューです。 給食では、平成21年まで無着色のソーセージ(特注)を使用していました。 現在は入手できないため、天然色素を用いたソーセージを使用しています。</p>																												