

# 給食のレシピ紹介コーナー



今月は、6月の献立から、玉ねぎをたっぷり使ったおいしいスープを紹介します。

## オニオンスープ

材料	1人分	4人分
ベーコン	10g	40g
玉ねぎ	50g	200g
パセリ	0.5g	2g
コンソメ	1.5g	6g
食塩	少々	少々
こしょう	少々	少々
薄口しょうゆ	少々	小さじ1
サラダ油	適量	適量
水	110	2カップ強

### 【 作り方 】

- ① 玉ねぎは、せんいを切るようにうすくスライスする。にんじんはせんぎり、パセリはみじん切り、ベーコンは短冊に切る。
- ② ナベにサラダ油をひき、玉ねぎをあめ色になるまでよく炒める。
- ③ ベーコンを加えて炒め、水を入れる。
- ④ 沸騰してきたらアクをとる。
- ⑤ コンソメ、塩、こしょうで味をととのえる。
- ⑥ 最後にみじん切りにしたパセリをふる。

※ 調味料は、味をみながら入れてください。

玉ねぎをあめ色になるまでよく炒めるのがおいしくなるポイントです！

