



5 人分

調理時間 約 20 分

作り方

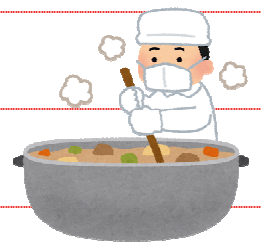
1. たまねぎはうすくスライスする。
2. にんじん、じゃがいもはいちょう切りにする。
3. バーコンは 1 c m幅に切る。
4. 鍋に水と 2 を入れて、火にかける。
5. 沸騰したら、たまねぎ、ベーコンを入れてさらに煮る。
6. 野菜が煮えたら、マカロニ・コンソメを入れ 2 ～ 3 分煮る。
7. 塩・こしょうで味を調える。
8. 器に盛り付け、パセリ（乾燥）をふりかけ完成。

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 (お好みで)	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りますか？

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。