

# イタリアンスープ

学校給食献立から  
人気のメニュー（年間）



## 材料（5人分）



- ・ベーコン 70g（3枚） 1cm幅
- ・卵 60g（M1個） 割りほぐす
- ・にんじん 50g（中1/2本） せん切り
- ・玉ねぎ 150g（1/2個） スライス
- ・ほうれん草 100g（1/2束） 茹でて4cm幅
- ・コーン缶 70g
- ・粉チーズ 15g（大さじ2.5）
- ・乾燥パン粉 7g（大さじ2.5）
- ・塩 6g（小さじ1）
- ・黒こしょう 少々
- ・ガラスープ 1000cc（5カップ）

## 作り方

1. パン粉と粉チーズを合わせておく。
2. 鍋をあたためベーコンをから炒りし、にんじん・玉ねぎを加えて炒め、ガラスープを加える。
3. スープが煮立ったらコーンとほうれん草を加える。
4. 仕上げにパン粉と粉チーズを混ぜた卵を流し入れ、塩・こしょうを加えて出来上がり！

## 一言 コメント

パン粉と粉チーズと卵を使ったふわふわスープです。

パセリの緑色とにんじんのオレンジ色のイタリアンカラー



いつものスープをちょっぴりアレンジ♪♪

【学校給食センター栄養士】