

## 平成 29 年度 入賞

### トマトクリームスープ



【生徒のおすすめポイント】  
バジルなどのスパイスを入れて、本格的な味にしました。トマトの味が引き立つ香りがよいスープです。

※給食用に献立をアレンジしています。

#### 【材料】(4人分)

・ベーコン	40g	・小麦粉	大さじ 1
・じゃがいも	90g	・牛乳	200ml
・たまねぎ	130g	・水	100ml
・にんじん	50g	・オレガノ	少々
・トマト(角切り)缶	120g	・バジル	少々
・にんにく	少々	・塩	少々
・サラダ油	小さじ 1	・洋こしょう	少々
・コンソメスープのもと	大さじ 1/2		

#### 【作り方】

- ① ベーコンは 1cm 幅、たまねぎ、にんじんは 1cm 角切り、にんにくはみじん切り、じゃがいもは 1cm 角切りにし、水にさらす。
- ② サラダ油を熱し、ベーコン、にんにくを入れ、炒める。
- ③ たまねぎ、にんじん、じゃがいもを入れ、炒める。
- ④ ふるった小麦粉を入れ、炒め、水を少しずつ入れながら、のばす。
- ⑤ あく、油をとり、トマト缶を入れ、煮る。
- ⑥ コンソメスープのもと、牛乳を入れ、煮る。
- ⑦ オレガノ、バジルを加えて煮る。
- ⑧ 塩、洋こしょうで味をととのえる。