

料理名 (ジュリエヌスープ)



食品名	材料4人分
だし汁	3カップ
固形スープ	2個
白ワイン	大さじ2
セロリ	5cm
にんじん	1/3本
玉ねぎ	1/2個
キャベツ	3枚
ハム	5枚
きゅうり	1/4本
塩・こしょう	少々

(作り方)

- ① セロリ・玉ねぎはスライス、にんじん・ハム・きゅうり・キャベツは千切りにする。
- ② だし汁・固形スープを鍋に入れ火にかける。
- ③ 沸騰直前で、ワイン・セロリ・にんじん・玉ねぎ・キャベツの順に入れ煮込む。
- ④ あくが出たら丁寧にとる。
- ⑤ 野菜が柔らかくなったら、ハム・きゅうりを入れ、塩・こしょうを入れ味をととのえる。

☆料理についてのコメント

- ・ジュリエヌスープは千切り野菜のスープのことです。

給食では、いわし削り節でだしをとっています。
かつお節などでもおいしくできます。

