

# おすすめ！給食レシピ

NO.35

芽室町が日本一の生産を誇るスイートコーンを使用した子どもたちに人気のメニューです。



## コーンシチュー

### 材 料 （4人分）

ベーコン・・・40g  
スイートコーン（裏ごし）  
・・・200g  
スイートコーン（ホール）  
・・・80g  
玉ねぎ・・・120g  
さやいんげん・・・30g  
パセリ・・・4g  
牛乳・・・200g  
バター(有塩)・・・4g  
鶏がらスープ・・・4g  
コーンポタージュ（粉末）  
・・・56g  
生クリーム・・・小さじ2  
塩・・・少々  
胡椒・・・少々

### ☆下準備

- ・ベーコンは1cm巾にスライスする。
- ・玉ねぎ、パセリはみじん切りにする。
- ・さやいんげんは1cm幅に切り、茹でて冷やしておく。

### ☆作り方

- 1 ベーコンを炒める。次にバターを加え、玉ねぎをよく炒める。火が通ったら水少々加え煮る。
- 2 鶏がらスープ、スイートコーン（裏ごし・ホール）、牛乳を加える。
- 3 水で溶いたコーンポタージュを加え調味して味を調える
- 4 生クリームを加え混ぜる。
- 5 さやいんげんとパセリを散らす。

※味つけはお好みに調整して下さい。

