

メニュー名

ミネストローネ

学校名: 静岡県立伊豆総合高等学校

氏名: Gさん

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

私からのメッセージ

いつも家族のために毎日手料理を作っているお母さんに、最近では寒いので体があたたまるようにと思い作りました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
じゃがいも	1個	1. 鍋にサラダ油を熱し、小さく角切りにしたベーコンを入れていためる。	40分
にんじん	1/4個本	2. 玉ねぎ、にんじんを加え、全体に油がまわる程度にいためる。	
玉ねぎ	1/4個	3. 水、コンソメ、トマトピューレを加え、アクがあれば除きながら煮込む(弱火10分～)。	
ベーコン	60g	4. 塩、こしょうで味付けし、器にもりつけ完成。	
サラダ油	小さじ1/2		
水	500cc		
コンソメ	小さじ1		
トマトピューレ	120g		
塩	適量		
こしょう	適量		

【分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間