

## 給食メニューを

## 作ってみよう！

### ジュリアンスープ

#### 材料（1人分）

たまねぎ	30 g
にんじん	10 g
レタス	20 g
パセリ	0.03 g
ブイヨン	1.5 g
こしょう	0.02 g
淡口しょうゆ	1.2 g
白ワイン	0.83 g
水	95.7 g

#### 作り方

- ① たまねぎは細いスライス、にんじん・レタスはせん切り、パセリはみじん切りにする。
- ② 湯を沸かし、たまねぎ・にんじんを加えて煮る。
- ③ 調味料で味をととのえる。
- ④ レタス・パセリを加える。



「ジュリアンスープ」はせん切り野菜のスープのことです。

