

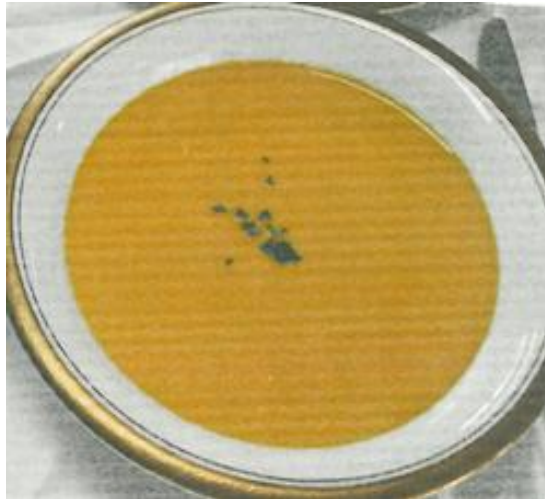
# 「おもてなし料理・菓子コンテスト」

## 学校給食で活用された応募レシピ

H23. 6. 1(水) 瑞浪市学校給食センター

### アマチュア部門 おかずの部

作品名	キャロットスープ
応募者氏名	野口 蘭 (のぐち らん)
県産食材	にんじん



### ◆使用材料 4人分

材 料 名	数 量	材 料 名	数 量
にんじん	400 g	生クリーム	320 g
玉ねぎ	240 g	塩・コショウ	少々
コンソメ	小4個	米	32 g
水	材料が浸る程度	パセリ	少々
オリーブオイル	大さじ1杯		

### ◆作り方

- ①玉ねぎ、にんじんを薄切りにする。
- ②鍋にオリーブオイルをひき、①を軽く炒める。
- ③②にコンソメと米を入れ、水をひたひたになるくらい入れて野菜が柔らかくなるまで火を通す。
- ④③をミキサーにかけて生クリームと混ぜ合わせる。
- ⑤パセリをみじん切りにして真ん中に散らす。