

おいしい学校給食

人気メニューのご紹介

天の川スープ

■ 材料（4人分）

ハム	2枚	コーン	40g
緑豆春雨	10g	コンソメ	5g
オクラ	4本	薄口醤油	小さじ1
玉ねぎ	1/4コ	塩・こしょう	少々
にんじん	1/5本		

■ 作り方

- ① 緑豆春雨はゆでて5cmくらいに切る。ハム・人参はせん切り、玉ねぎはスライス、オクラは輪切りにする。
- ② 鍋に水を入れ、かたい材料から順に加えて煮る。
- ③ 調味料を加えて、味を整える。

※ 7月7日の七夕にちなみ、天の川をイメージしたかわいらしいスープです。春雨を「天の川」にオクラを「星☆」に見立てました。

