

令和 7 年度学校給食献立コンクール入賞作品

優秀賞

料理名	菊池のあつたかクリームスープ	
使用した菊池市の食材	ほうかん草、大根、牛乳、にんじん	
材料名	4人分の使用量(g)	作り方・切り方など
大根	1/2本	①材料を切る
ベーコン	40g	②かまぼこにバターを入れたかき。
ほうかん草	100g	①を入れていためる
バター	20g	③大根がしょうめいにかたさ
牛乳	400mL	はか粉を入る。粉はほろろ
水	200mL	はか粉でまじる。
酒	大さじ1	④③に水を少しすくい取る。
はか粉	大さじ1	⑤中火にして酒とコンソメを
コンソメ	1個	入れる。ふたをしてける
ブロッコリー	100g	⑥④に牛乳とほうかん草を入れて、
コーン	60g	塩・こしょうで味をととのえる。
にんじん	100g	
塩・こしょう	適量	

