

〈材料〉(4人分)

ベーコン	30g	★	ケチャップ	大さじ1
じゃがいも	160g		赤ワイン	小さじ1
玉ねぎ	80g		薄口醤油	小さじ1/2
人参	40g		塩	小さじ1/3
トマト	40g		こしょう	少々
マカロニ	10g		かつお節	4g
セロリ	10g		だし昆布	2g
パセリ	5g		水	2カップ
おろしにんにく	小さじ1/4			



〈作り方〉

- ① かつお節とだし昆布で、だしをとる。
- ② ベーコンは短冊切り、じゃがいもと人参はいちょう切り、玉ねぎは薄切り、トマトは角切り、パセリはみじん切り、セロリは筋をとって5mm幅に切る。
- ③ 鍋で、おろしにんにくとベーコンを軽く炒めたら、人参と玉ねぎを加えて炒め、塩こしょうを振る。
- ④ ③にだしを加え、じゃがいも、トマト、セロリ、マカロニを入れて煮る。
- ⑤ ★で調味し、最後にパセリを加える。

## ひろしま給食 100 万食プロジェクト

ひろしま給食 100 万食プロジェクトは、広島ならではの給食メニューのレシピを公募し、その中から「ひろしま給食」メニューとして決定したメニューを、10月の「ひろしま食育ウィーク（10月15日～10月21日）」に県内の全給食施設で提供する取り組みです。今年度は、4160件の応募の中から、呉市立安浦中学校2年生の松本那々海さんの考案したレシピ「熱く燃えろ！！Cスープ」が選ばれました。レシピは、「クックパッド 熱く燃えろ！！Cスープ」で検索するとご覧いただけます。ぜひ、ご家庭で調理していただき、広島のを味わってください。



熱く燃えろ！！Cスープ

このスープは、カープの試合を見ていた時に思いつきました。「カープのように真っ赤でアツイものはできないか!？」と考えたすえ、この「熱く燃えろ！！C（シー）スープ」ができました。具材がいっぱいでとてもおいしいです。  
(レシピ考案者 松本那々海さんのコメント)