分　類	（〇）50分以内でできるメニュー　※ 40 人クラスで 50 分で試食まで行うメニュー
献立名	ミネストローネ

材料・分量（4）人分

（材料名）	（分量）	（概量/4 人分）
ベーコン薄切り	100 g	
玉ねぎ	80 g	1/2 個
人参	40 g	1/4 個
セロリ	40 g	1/2 本
キャベツ	80 g	1 個
じゃがいも	80 g	
にんにく	12 g	
スパゲッティ	40 g	
トマトピューレ	40 g	
オリーブ油	8 g	
スープ	1000ml	
スープの素	適量	
水	1000ml	
こしょう	少々	
塩	少々	

完成写真

作り方

※下準備等
①スープの素を適量の水で溶いておく。
②ベーコンは 1cm 幅に切る。
③玉ねぎ、人参、セロリ、キャベツ、じゃがいもは全て 1cm 角に切る。
④スパゲッティは 5cm ほどの長さに手で折り、硬めに茹でる
⑤にんにくの皮をむき、薄切りにする。

①深い鍋にオリーブ油を熱し、薄切りにしたにんにくを炒めて香りをだす。（中火）

②香りが出たら、ベーコン、玉ねぎ、人参、セロリ、キャベツを入れて炒める。

③スープとトマトピューレ、じゃがいもを加えて沸騰させる。

④　③が沸騰したら、 5cm に折ったスパゲッティを加え、火を弱めて 10 分ほどあくを取りながら煮る。（様子を見ながら）

⑤塩、こしょうで調味し、器に盛る。

⑥

⑦

（備考）・スパゲッティの下ゆでは、ゆで時間が少なくすむものは、しなくてもいい場合もあります。