## <sub>主菜 - 煮物 h-21</sub> チャウダー

材 料	分量(g)	
ベーコン	10.00	
じゃがいも	30.00	
たまねぎ	20.00	
にんじん	10.00	
スイートコーン	10.00	
パセリ	1.00	
有塩バター	1.00	
とりがら	10.00	
水	60.00	
牛乳	40.00	
薄力粉	5.00	
食塩している	0.70	
しこしょう	0.02	

エネルギー(kcal)	117
たんぱ〈質(g)	4.5
脂質(g)	4.1
カルシウム(mg)	57
鉄(mg)	0.4
VA(μg)	184
VB(mg)	0.15
VB2(mg)	0.1
塩分(g)	0.9
食物繊維(g)	1.5


**MEMO** 

## 作り方

じゃがいも・たまねぎ・にんじんは角切りにする。 パセリ はみじん切りにする。

バターでベーコン・塩・こしょう(半量), にんじん・たまねぎ, じゃがいもの, コーンの順で炒める。

スープを加え煮る。小麦粉を振り入れ,牛乳を加えよく混ぜる。

残りの塩・こしょうで調味する。パセリを入れる。

小麦粉を牛乳で溶いても良い。

