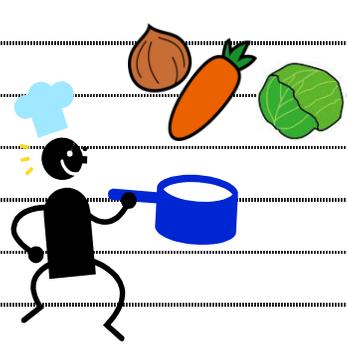
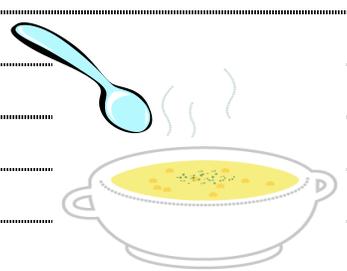


学校名	春日井市立西山小学校		講師	ホテルプラザ勝川 大鹿 裕司	
開催日	2014年2月20日(木)				
料理名	コーンクリームチャウダー		分量4~5人分×6班		
材料名			作り方		
玉ねぎ (小)		1個	[1]		
にんじん (小)		1本	①	玉ねぎを角切りにする	
きゃべつ		1/4個	②	にんじんは皮をむき、色紙切りにする	
ベーコン (スライス)		3枚	③	きゃべつはざく切りにする	
にんにく		1/2片	④	ベーコンは千切りにする	
			⑤	にんにくはみじん切りにする	
スープストック		0.5ℓ			
牛乳		0.5ℓ			
コーンクリーム缶 (4号缶)		1/2缶			
コーン缶 (ミニ)		1缶			
バター		30g			
油		少々			
塩		少々			
こしょう		少々			
[2]	なべに少量の油をひき、 にんにくとベーコンをいためる		[3]	スープがわいたら、牛乳・コーン缶 コーンクリーム缶を入れて 10分煮込む	
	にんじん・玉ねぎ・きゃべつの順に 入れ、野菜がしんなりするまで いためスープストックを入れる			最後に塩・こしょう・バター で味をととのえる	
					
			ホテルプラザ 勝川		
			禁無断転載		