好きな給食メニューランキングの常連！

「ABC マカロニスープ」のレシピをご紹介します。かわいいアルファベットマカロニが入っていて、野菜もたっぷり具たくさんスープです。

【材料】　4 人～6 人分

- アルファベットマカロニ 90g
- 豚もも肉（豚小間肉でも OK）100g
- ベーコン 20g
- 玉ねぎ 1/2 個　　じゃがいも 大 1 個
- にんじん 1/3 本
- 白菜大きめの葉 2～3 枚(150g)
- コンソメ（顆粒タイプ）9g（2 包）
- 水 900cc
- 酒（肉の下味用）小さじ 2

【調味料】　・醤油　小さじ２

・塩　　小さじ 1/2

【作り方】

① ベーコンは薄くスライスします。
② 白菜は短冊切りにし、葉と芯に分けます。
③ 玉ねぎは薄くスライスします。 じゃがいもは角切りにします。
④ にんじんはいちょう切りにします。
⑤ 鍋に油大さじ 1（分量外）を入れてベーコンを焦がさないように丁寧に炒め続いて豚肉を入れて炒めます。
⑥ 玉ねぎ、にんじん、じゃがいもを炒め油がまわったら白菜の芯を入れて炒めます。
⑦ 水とコンソメを入れます。
⑧ 強火にして、沸騰したらアクを丁寧に取り除きます。 じゃがいもが柔らかくなり白菜の芯がしんなりしたら、白菜の葉を加えて煮込みます。
⑨ 醤油、塩で味付けをします。 使用するコンソメによって塩分が多少変わるので、味見をしながら塩の量を調整してください。
⑩ マカロニは下茹でせず、そのままスープに入れてください。 マカロニが柔らかくなるまで、蓋をしてしばらく煮ます。
⑪ 完成です。