



# オリパラ給食レシピ



## グリーンスープ (グリーンピースとベーコンのスープ)

### 《フランス》

グリーンピースを使った  
シンプルなスープ  
です。

材料名	1人分
冷凍グリーンピース	75 g
玉ねぎ	25 g
ベーコン	6 g
水	50 g
チキン固形スープの素	1.2 g
牛乳	50 g
生クリーム	12 g
バター	3 g
塩	0.03~ g
こしょう	0.01~ g

赤字は給食会に取扱いのある商品です。



### 作りかた



- ① グリンピースは5分ゆでて、分量の水とあわせミキサーにかける。
- ② バターで、ベーコン(細切り)、玉ねぎ(粗みじん切り)を炒める。
- ③ ①②をあわせチキンスープの素をいれて煮る。
- ④ 牛乳を入れて、塩、こしょうをし、生クリームを加える。



※今回は、グリーンピース(冷凍)を使用していますが、  
冷凍うらごしグリーンピース(物資コード43208)  
を使用することも可能です

