

# 熱く燃えろ!!Cスープ

## 材料（4人分）

● ベーコン	40g	A {	● トマトジュース	60cc
● しらす干し	4g		● ケチャップ	小さじ 4
● 玉ねぎ	3/4 個		● コンソメ	4g
● ジャがいも	1/2 個		● 水	420cc
● キャベツ	2 枚		● 塩・こしょう	適量
● 生しいたけ	1 枚		● 炒め油	小さじ 1/2

## 作り方

- ① ベーコンは短冊切り、玉ねぎはと生しいたけは薄切り、ジャがいもとキャベツは1cm角に切る。
- ② 鍋に油を熱し、ベーコン、しらす干しを炒め、塩・こしょうをふる。
- ③ 玉ねぎを入れて炒め、水を加えて煮る。
- ④ ジャがいもを入れる。
- ⑤ 生しいたけ、キャベツを入れる。
- ⑥ ジャがいもが八分通り煮えたら、Aを加えて煮る。



平成29年度の「ひろしま給食100万食プロジェクト」のメニューです。このスープは、考案者がカープの試合を見ていた時に、「カープのように真っ赤でアツいものはできないか!？」と考えたすえにであがったスープです。「C」にネーミングにちなんで、使う食材が工夫されています。