

## 令和5年度学校給食週間 1日目



### イタリア “ニョッキ入り豆乳コーンスープ”



#### 材料(4人前)

ニョッキ … 80g      コンソメ … 15g  
ホールコーン … 40g      塩・こしょう … 少々  
クリームコーン… 120g  
たまねぎ … 大1個  
にんじん … 中1/3個  
パセリ … 適量  
豆乳 … 800ml

#### 作り方

- ① たまねぎ…うす切り  
にんじん…いちょう切り  
パセリ…みじん切り
- ② 鍋に豆乳、たまねぎ、にんじんを加え煮る。
- ③ ニョッキは別鍋で茹で水を切り①に加える。
- ④ パセリ以外の材料と調味料を加える。
- ⑤ 仕上げにパセリを加える。

#### ～イタリア料理“パリツォーネ”～

イタリアのカルツォーネ風のフライです。ピザとほぼ同じ材料で作られ、三日月の形に折りたたんで油で揚げた料理です。片手で食べやすいことから、発祥国であるイタリアでも人気です。

