




材料		1人前	料理の特徴
材料名		分量(g)	<p>北海道産のカボチャペーストをポタージュスープにしました。温かいのはもちろん、冷たくしてもおいしい一品です。</p> <h2>パンプキンポタージュ</h2> 
純パンプキン		80g	
牛乳		60g	
玉ねぎ(みじん切り)		10g	
ベーコン		5g	
生クリーム		4g	
バター		2.5g	
コンソメ		2.5g	
塩		適量	
こしょう		適量	
水		適量	
作り方			
鍋にバターを溶かし、みじん切りにした玉ねぎとベーコンを炒める。			
コンソメと水、純パンプキンを加えて煮込む。			
牛乳を加え、塩とこしょうで味をととのえる。			
最後に生クリームを加えて完成。			
栄養価			
エネルギー			
たんぱく質			
脂質			
カルシウム			
マグネシウム			
鉄			
亜鉛			
ビタミンA			
ビタミンB1			
ビタミンB2			
ビタミンC			
食物繊維			
食塩相当量			
			<p><b>調理のポイント</b> お好みでブロッコリーなどの野菜を入れてもおいしいです。</p>

< 県学給取扱い商品名と商品特徴 >

製品画像	商品名	規格	供給価格	特徴
	純パンプキン	1kg	580円	北海道産のカボチャをペーストにしました。豊富なビタミンAとカロチンが手軽に摂取いただけます。
	学給ベーコン短冊	1kg	2,050円	豚バラ肉をじっくり調味した無塩せきベーコンです。使いやすい、約40×14mm、厚み約1.5mmの短冊切りにしてあります。調味料(アミノ酸)・保存料(ソルビン酸K)・発色剤(亜硝酸Na)・酸化防止剤・着色料・pH調整剤を使用しておりません。