

給食レシピ集

ミルファンティ

材料（4人分）

ベーコン	30g	
玉ねぎ	1/2コ	
にんじん	1/4本	
じゃがいも	1コ	
パセリ	適量	
卵	2コ	
	パン粉	大さじ1
	粉チーズ	大さじ2
油	適量	
顆粒コンソメ	大さじ1	
塩	適量	
こしょう	少々	



作り方

- ①ベーコンは短冊・玉ねぎは薄切り・人参はいちょう切り・じゃがいもは角切り・パセリはみじん切りにする。
- ②鍋に油を熱し、玉ねぎ・人参を炒め、じゃがいも・水・コンソメを入れて煮る。
- ③野菜が柔らかくなったら、Aを混ぜ合わせて、沸騰した鍋に入れてかきたま状にする。
- ④塩コショウで味をととのえて、パセリを散らす。

- ・ Memo ・
- ミルファンティは、イタリア料理で、洋風のかきたまスープです。卵にパン粉と粉チーズが入るので、ボリューム満点のスープです。