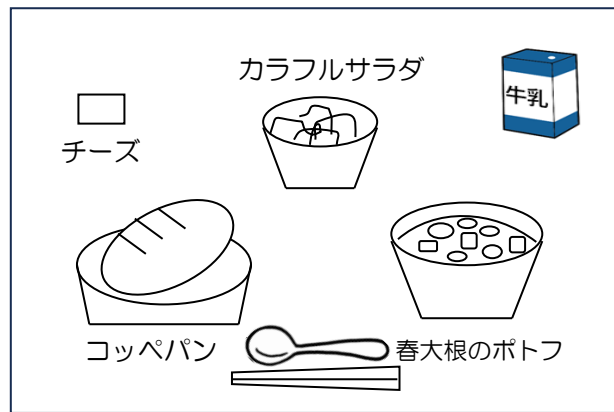


# 4月の給食献立より



- ・コッペパン
- ・牛乳
- ・春大根のポトフ
- ・カラフルサラダ
- ・チーズ



## 春大根のポトフ(4人分)

ウインナー(1cmカット)	7本
春大根(角切り)	1/6本
玉ねぎ(角切り)	3/4個
キャベツ(色紙切り)	130g
じゃがいも(角切り)	3/4個
人参(いちょう切り)	1/7本
セロリ(スライス)	1/4本
サラダ油	小さじ1
鶏がらスープの素	小さじ1/2
白ぶどう酒	小さじ1
チキンコンソメ	小さじ1/2
塩	少々
こしょう	少々
水	400ml



## 春大根のポトフ(作り方)

- ① 鍋にサラダ油を熱し、玉ねぎを炒める。
- ② セロリを加えてさらに炒める。
- ③ 水を入れ、ウインナー、じゃがいも、人参、大根を加えて煮る。
- ④ 煮えたら調味し、キャベツを加え、火が通ったら出来上がり。

いろいろな食べ方があります！



炒め物



煮物



和え物