

# 野菜スープ

材 料 (4人分)



ニンジン	1/2 本
タマネギ	中 1/2 個
トマト	中 1/2 個
ネギ	小 1 本
セロリ	小 1 本
ジャガイモ	1/2 個
キャベツ	1 枚
固形スープの素	2 個
水	4 カップ
バター	10g
塩	少々
コショウ	少々

## 作 り 方

- ① ニンジン、タマネギ、ジャガイモ、トマト、セロリ、キャベツは1 cm 角の薄切りにし、ジャガイモは水にさらしてから水気を切る。
- ② ネギは薄切りにする。
- ③ 鍋にバターを入れて、ニンジン、タマネギ、セロリ、キャベツを軽く炒める。
- ④ ③に固形スープの素、水を入れ中火で煮る。柔らかく煮えたら、ジャガイモを入れ、ジャガイモが煮えたらトマトを入れ、塩、コショウで味を調える。



食材紹介

### \*キャベツについて

大根に並ぶ横須賀市の主要農産物であるキャベツは、12月から5月までがおいしくいただける旬の時期です。柔らかく、甘みたっぷりで全国的に人気です！

サラダなど生のままで食べるのもよし、キャベツスープ、キャベツハンバーグなどで食べてもおいしいです。