ABCスープ

材料（４人分）		切り方
油	炒め油	
ベーコン	１５g	短冊
にんじん	1/2本	太せん
たまねぎ	1/4個	スライス
ガラスープ	500ｃｃ	
じゃがいも	1個	小さめ角
キャベツ	６０g	短冊
ホールコーン	適量	
アルファベットマカロニ	２５g	
塩	小さじ1／2	
こしょう	少々	
パセリ(粉)	適量	

作り方

①油でベーコン、にんじん、たまねぎの順に炒める。

②ガラスープをいれ、じゃがいも、キャベツ、ホールコーンを入れて煮る。

③マカロニ、塩、こしょう、パセリをいれて完成。
(マカロニは商品によって下茹でが必要なものもあるため注意)