

世界の料理



クラムチャウダー

材料（1人分）

ホンビノス貝	10g
ベーコン	5g
たまねぎ	30g
にんじん	10g
セロリ	3g
じゃがいも	30g
パセリ	0.05g
白花豆と白いんげん豆ペースト	15g
白ワイン	1.5g
有塩バター	0.5g
チキンブイヨン	15g
豆乳無調整	15g
牛乳	25g
ホワイトルウ	7g
ローリエ粉	0.02g
食塩	0.3g
こしょう 白	0.02g
生クリーム	3g
水	20g

作り方

- ①たまねぎは5mmスライス、にんじんは4mmちょう切り、セロリは2mmスライス、じゃがいもは1.5cm角切り、パセリはみじん切りにする。
- ②ホンビノス貝は下茹でし、白ワインに漬けておく。
- ③ベーコンは1cm幅に切る。
- ④ベーコン、たまねぎ、セロリをバターで炒め、にんじん、じゃがいもを加えさらに炒める。
- ⑤水を入れ灰汁をとり、チキンブイヨン、ホンビノス貝を加える。
- ⑥白花豆と白いんげん豆ペースト、豆乳、牛乳を加え、さらにホワイトルウを入れてよく煮込む。
※ペーストは豆乳や牛乳で溶いてから入れる。
- ⑦ローリエ粉、食塩、こしょうで味を調べ、生クリームを加えてパセリを散らす。



アメリカ合衆国の料理

前回大会（2016年リオデジャネイロ）でメダル獲得数が1位だった国にあやかりたいと思い、アメリカ合衆国の料理をアレンジしました。「千葉県ブランド水産物」に認定されたホンビノス貝を使ったクラムチャウダーです。

レシピの考案

浦安市千鳥学校給食センター
（小学校用）