



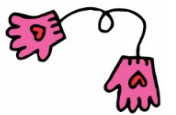
チーズリゾット

□ 材料	約4人前
ごはん	200g
ベーコン	20g
人参	15g
冷凍インゲン	20g
冷凍コーン	20g
粉チーズ	大さじ2
バター	15g
コンソメ	少々
牛乳	300cc



□ 作り方

- 【1】 ご飯は固めに炊いておく。
 - 【2】 材料を食べやすい大きさに刻む。
 - 【3】 鍋にバターを入れ野菜を炒める。
 - 【4】 牛乳を加えご飯を入れ、粉チーズを加えコンソメで味を調える。
- 」」



牛乳とチーズでコクがあるリゾットにしました！！
野菜はお好みで、きのこやホーレン草に変えてもおいしくできますよ。
牛乳好きの子ども達にはとても好評でした。

