

## 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いちょう切り、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、こしょうで味を調え、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）