

## 10月 図書コラボ献立

### 【ハンバーガーぷかぷかどん・おばけのアッチとドラキュラスープ】

小さなおばけ シリーズより「ハンバーガーぷかぷかどん」「おばけのアッチとドラキュラスープ」から、ハンバーガーとドラキュラスープを紹介します。「ハンバーガーぷかぷかどん」、主人公のアッチは小さなおばけの男の子です。レストランヒバリのコックさんです。

お話には、意地悪なのらねこのボンと優しいエッチャンがでてきます。ある時エッチャンから迷子がいると言われ……。お話が始まります。

タイトルのぷかぷかどんは一体どういう意味でしょうか……。そしてこの迷子はおばけなのか人間なのか、それとも……。

アッチの魔法は果たしてうまく行くのでしょうか。とってもハッピーなお話です。そして、「おばけのアッチとドラキュラスープ」は、アッチの友達、ドララちゃん作ったスープです。ドラキュラスープは、どんなスープでしょう。

レストランひばりは、お化けのアッチが作るちょっと変わった料理が評判です。ドラキュラ城の孫娘ドララちゃんも、料理が自慢です。お店で出してもいいわよ、という高飛車な言い草に、アッチはムツとして断りました。その後レストランでは、原因不明の怪事件が次々と起こるようになります。騒動の原因・犯人を捜すと意外な結末が。

どんなお話か？みなさん、読んでみてください。



令和4年10月 28 日(金)

## 【ドラキュラスープ】

材料	4人分量 (g)	作り方
ショルダーベーコン	12	① たまねぎはスライス、にんじんはいちょう切り、セロリーはみじん切り、かぶは厚めのいちょう切り、赤ピーマンは5mmの角切り、じゃがいもは厚めのいちょう切り、トマトホール缶はミキサーにかける。 ② マカロニは、かために茹でる。 ③ 鍋を熱し、ベーコンを乾煎りする。油が出てきたら、玉ねぎ、セロリー、にんじん、じゃがいもを炒める。 ④ 水を加え野菜が煮えたら、ホールトマトとトマトピューレを加え酸味がなくなるまで、アクを取りながら煮る。 ⑤ 米粉を水で溶く。 ⑥ かぶ、マカロニ、赤ピーマン、調味料を加え、米粉でとろみをつけて、味をととのて仕上げる。
たまねぎ	60	
にんじん	40	
セロリー	20	
トマトホール缶	100	
トマトピューレ	12	
かぶ	100	
赤ピーマン	25	
じゃがいも	120	
マカロニ	16	
白ワイン	少々	
コンソメ	少々	
塩	少々	
こしょう	少々	
チリパウダー	少々	
米粉	12	
水	適量	

