



汁物

春雨スープ



材料（4人分）

・ ベーコン	2枚(40g)
・ にんじん	1/2本(70g)
・ 干し椎茸	1枚
・ チンゲン菜	1株(100g)
・ 春雨	28g
・ 清酒	小さじ1
・ おろししょうが	小さじ1/2
・ コンソメの素	大さじ1/2
・ 醤油	大さじ1/2
・ 塩	少々
・ こしょう	少々
・ 水	500cc

< 作り方 >

- ① 干し椎茸と春雨を戻しておく。干し椎茸は千切りにする。春雨は軽く水気を絞しておく。
- ② ベーコンとにんじんは短冊切り、チンゲン菜は食べやすい大きさに切っておく。
- ③ 鍋に水を入れて火にかけ、沸騰したら、にんじんやチンゲン菜の根の部分など火の通りにくいものから順に煮ていく。
- ④ 食材に火が通ったら、灰汁をとる。調味料を入れて、味を整えたら出来上がり。

ポイント

- ・ 子どもたちからのリクエストが多い人気メニューです。
- ・ 干し椎茸の戻し汁も加えると、風味が豊かになります。
- ・ 肉や野菜の種類は、お好みのものを使ってくださってかまいません。

