◆ かぼちゃの豆乳スープ

< 中学部以上 >

画像準備中

行事用名	
料理区分	汁物
季節	
調理時間	
地域情報	
主な食材	

< 材 料 >

食品名	数量	調理指示
生かぼちゃカット	30 g	1.5cm角
たまねぎ	30 g	1/4 5mmカット(くし切り)
にんじん	8 g	いちょう切り
しめじ	8 g	
ベーコンカット	8 g	1cm幅
豆乳	30 g	
コンソメゴールド	1.5 g	
食塩	0.2 g	
こしょう	0.03 g	

<コメント1>

<コメント2>

<コメント3>

野菜等は調理指示通りに切る
しめじは石づきをとる

<作り方>

①	釜でベーコンを炒める。
②	たまねぎ・にんじん・しめじ・コーン・かぼちゃを入れてさっと炒めたら、水を入れて煮る。
③	(野菜に火が通った後、)調味料を入れてひと煮立ちしたら、豆乳を入れて沸騰する前に火を止める。
④	温度確認後、配食する。
⑤	