

みそスープ

【材 料】 4人分

ベーコン	2枚	千切り
豚こま肉	50g	
玉ねぎ	1個	スライス
人参	1本	いちょう
じゃがいも	1個	いちょう
豆腐	1/2丁	色紙
ほうれん草	1/2わ	3cm
白みそ	大さじ2	杯半
牛乳	80g	
鶏がらスープ	小さじ1	
塩	ひとつまみ	
水	350g	
油	小さじ1	

【作り方】

★ほうれん草はゆでておく

- ① 油でベーコン、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃがいもを炒め水を入れる。
- ② 野菜が煮えたら白みそ、豆腐、牛乳を加え調味してほうれん草をちらす。

※給食では豚骨鶏骨でスープを取って使用しています

