

ワンタンスープ

材料 4人分

ワンタンめん	20g
かまぼこ	20g
たまねぎ	80g
にんじん	40g
しょうが	少々
小松菜	80g
水	420ml
中華スープのもと	大さじ 1/2
しょうゆ（こいくち）	..	小さじ 1 強
塩	少々
洋こしょう	少々

学校給食の分量です。ご家庭で作る場合は分量の調整をしてください。

作り方

- ① たまねぎ、にんじんはせん切りにする。しょうがはみじん切りにする。
- ② かまぼこは短冊切り、小松菜は3cmの長さに切る。
- ③ 湯をわかし、にんじん、たまねぎ、中華スープのもとを入れ、煮る。
- ④ かまぼこ、小松菜、しょうがを入れ、煮る。
- ⑤ しょうゆで調味し、ワンタンめんをパラパラと広げながら入れ、煮る。
- ⑥ 塩、洋こしょうで味をととのえる。