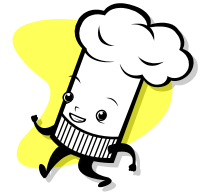


# 春雨スープ



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。

## 材料: 4人分

玉ねぎ	80 g
にんじん	40 g
たけのこ水煮	40 g
干しいたけ	5 g
緑豆はるさめ	20 g
白ねぎ	20 g
レトルトうずら卵	8個
しょうゆ（濃口）	小さじ 1/2
中華スープのもと	小さじ 1/2
鶏ガラスープストック	40 g
水	400 g
塩・こしょう	少々

- ① 干しいたけはさっと洗い、ぬるま湯でもどし、せん切りにする。
- ② 緑豆はるさめはゆで、水冷する。
- ③ 玉ねぎ、にんじんはせん切りに、たけのこ水煮は短冊切りにする。
- ④ 白ねぎは小口切りにする。
- ⑤ 鶏ガラスープストック、にんじん、玉ねぎ、たけのこ水煮を入れ、煮る。
- ⑥ あく、油を取り、中華スープのもとを入れ、煮る。
- ⑦ 干しいたけ、緑豆はるさめ、うずら卵を入れ、煮る。
- ⑧ 調味し、白ねぎを加え、塩・こしょうで味を整える。