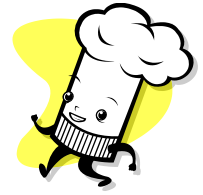


# キャベツとだいこんのホットスープ



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

にんじん	70 g
だいこん	200 g
たまねぎ	130 g
キャベツ	120 g
セロリー	30 g
コンソメスープのもと	小さじ 2
水	400ml
塩	少々
洋こしょう	少々

## 作り方:

- ① にんじんは 5mm いちょう切り、だいこんは 7mm いちょう切りにする。
- ② たまねぎ、キャベツは短冊切りにする。セロリーは小口切りにする。
- ③ 湯をわかし、だいこん、たまねぎ、にんじん、セロリーを入れ、煮る。
- ④ キャベツ、コンソメスープのもとを入れ、煮る。
- ⑤ 塩、洋こしょうで味をととのえる。