

6月の給食より

コーンスープ

材料（4人分）

ベーコン 20g
玉ねぎ 中1/2個
人参 1/4本
とうふ 1/2丁
クリームコーン缶
80g
わかめ（乾） 2g
卵 1個

水 400~450cc)
中華スープの素 10g
片くり粉 小さじ1
塩・こしょう 少々



《作り方》

- ① 玉ねぎは角切り、人参はいちょう切りにする。とうふは、さいの目切りにし、水に放しておく。
- ② ベーコンは1cm程度の幅に切る。
- ③ 鍋に湯を沸かし、ベーコンを入れて火を通す。
- ④ 人参・玉ねぎを加え、人参が柔らかくなったら、とうふ・クリームコーンを入れて、ひと煮立ちさせる。
- ⑤ 中華スープの素・塩こしょうで調味し、片くり粉を水で溶いたものを流し入れ、とろみをつける。
- ⑥ 溶き卵を入れて、さっとわかし、わかめを入れて仕上げる。