

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。