

料 理 名	はる 春のおとずれスープ	
材 料 名	数量(4人分)	作 り 方
みそ	小さじ2	① なべに材料を順番にかさねて、 ひたひたの水を加えて火をかける。 ② ふっとうしたら、弱火にして野菜がやわらかくなるまで煮る。 ③ 残りの水、豆乳を入れて塩で味をととのえる。 ④ 最後に水でといたほんくずこでとろみをつける。
○さくらえび	5g	
○にんじん	50g	
○たまねぎ	80g	
○じゃがいも	120g	重ね煮調理法です!! ☆材料名に書いている順番に重ねて入れてください。
○だいこん	80g	
○なのはな	60g	
えのき	30g	
水	2カップ	
豆乳	1カップ	
塩	小さじ1	
ほんくずこ	小さじ1	備考 <出来上がりイメージ・使用したかながわ産食材について> 

○かながわ産食材です。