

やさい
野菜スープ

ざい りょう
材 料

にんぷん
5人分

きゃべつ	200 g	しょう油 ^ゆ	小さじ2 ^{じやく} 弱
だいこん	100 g	しお塩	少々
にんじん	100 g	こしょう	少々
こまつな	50 g	あつ厚けずり ^{ぶし} 節	30 g
ベーコン	1 ^{まい} 枚	水	1ℓ

つく かた
作り方

① けずり^{ぶし}節でだしをとります。

② やさい^き野菜を切ります。

キャベツは^{たんざくき}短冊切り、だいこん・にんじんは^{せんぎ}千切りにします。

こまつなは、^ゆ茹でて1cm^{なが}長さ^きに切ります。

③ ベーコンは^{せんぎ}千切りにします。

④ だしを^{なべ}鍋に入れ、^{やさい}野菜とベーコンを^い入れます。臭^くが煮えたら味付け^{あじつ}を
します。最後^{さいご}にこまつなを^い入れます。

と かた
だしの取り方

^{なべ}鍋に^{みず}水と、^{ぶし}けずり節^いを入れ^わ沸かし^こ濾します。

^{きゅうしょく}給食では^{あつ}厚けずり^{つか}を使っていますので^{みず}水から^い入れます。