

☆ 子どもたちに人気のレシピです ☆

～ じゃがいもの豆乳味噌スープ ～

ロザリオ保育園



材料	(1人分)	(5人分)
ベーコン	5g	25g
サラダ油	1g	5g
じゃがいも	20g	100g
玉ネギ	10g	50g
人参	5g	25g
パセリ	1g	5g
コンソメ	0.4g	2g
豆乳	20g	100g
合わせ味噌	5g	25g



作り方

- ① ベーコンは1cm幅に切る
- ② 玉ネギはスライス切り、じゃがいもと人参はいちょう切り、パセリはみじん切りにする
- ③ 鍋にサラダ油を入れ、ベーコンを炒める
- ④ 次に、玉ネギと人参を入れ水を入れて煮る
- ⑤ ④が煮えてきたら、じゃがいもとコンソメを入れてさらに煮る
- ⑥ じゃがいもが煮えたら、豆乳と合わせ味噌を入れて味を整える
- ⑦ 最後にパセリを散らす

