



## 春雨スープ

春雨と野菜の中華風スープです。  
肉や野菜のうま味をご飯にもパンにも合います。

### 材料 (小学3年生1人分)

- ◇ 緑豆春雨・・・6g
- ◇ にんじん・・・13g
- ◇ ねぎ・・・5g
- ◇ もやし・・・15g
- ◇ 豚肉・・・10g
- ◇ 水・・・110ml

### 〈調味料〉

- ★ がらスープ・・・1.2g
- ★ 淡口しょうゆ・・・4.5g
- ★ 食塩・・・0.3g
- ★ こしょう・・・0.03g

### 作り方

- ① にんじんは細切り、ねぎは小口切り、春雨、豚肉は食べやすい長さに切っておく。
- ② 湯を沸かし、豚肉を入れて火が通るまで茹で、あくをとる。
- ③ にんじん、もやしを入れ、★調味料で味を整える。
- ④ 春雨を入れて柔らかくなるまで火を通し、ねぎを散らす。

※中学生は1.3倍の量で作っています。人数によって量を調節してください。

### 🌟 調理メモ 🌟

給食では豚や鶏のがらスープ（ペースト状）を使用しています。