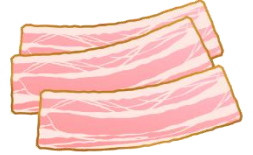


じゃがベーコンの味噌汁



材料 (じゃがいも1個分)

- ・じゃがいも・・・1個
- ・ベーコン・・・2枚
- ・たまねぎ・・・1/2個
- ・葉ねぎ・・・適量
- ・だし・・・適量
- ・味噌・・・適量

作り方

- ① じゃがいもは厚めのいちょう切りにして水にさらしておく
- ② たまねぎは太めの千切り、葉ねぎは小口切りにする
- ③ ベーコンは1cm幅切る
- ④ 鍋に適量の水とだし、じゃがいも、たまねぎ、ベーコンを入れ柔らかくなるまで煮る
- ⑤ ④に味噌を溶いて味をつける



給食より

味噌汁にベーコン!?と少し意外な組み合わせですが、具材の相性バッチリな1品です!味噌汁のバリエーションを1つ増やしてみたいかがでしょうか♪♪また、ベーコンがない場合はウインナーを代用しても美味しく作れます。

ねぎの代わりにほうれん草を入れると彩りも良く野菜をたくさん摂取できます!

ほうれん草は、耐熱容器に入れふわりとラップをかけレンジで(600wで2~3分)加熱すると下茹でができます☆

