



## ★きのこスープ★

〈材料〉3~4人前

しめじ・・・1パック

えのき・・・1パック

人参・・・半分

玉ねぎ・・・半分

万能ねぎ・・・5~6本

コンソメ・・・キューブ2個

醤油・・・少々



〈作り方〉

- ①しめじ、えのきをお好みの長さに切る  
(保育園では、しめじ半分、えのき三等分)
- ②玉ねぎをスライス、人参を短冊切りにする
- ③鍋に水を張り、しめじ、えのき、人参、玉ねぎ、万能ねぎを入れ火にかける
- ④沸騰させないようにコトコト火にかける
- ⑤調味料を入れひと煮立ちさせる
- ⑥味見をして完成 ♪♪

※水から調理することでキノコのうまみが出ます♪

