

給食レシピ♥ラーメン風スープ



材料（4人分）

- そうめん 100g
(給食では魚が原料の魚そうめんを使っています)
- チャーシュー 50g
- 乾燥きくらげ 2g
- もやし 100g
- ねぎ 20g
- 鶏ガラスープの素 小さじ1
- 中華スープの素 小さじ1
- 牛乳 100ml
- みそ 小さじ1
- おろしにんにく 小さじ1
- うすくちしょうゆ 小さじ2
- 塩 少々
- こしょう 少々
- 水 1L

作り方

- ① 鍋に水を入れ沸かしておく
- ② チャーシューを細切り、ねぎを小口切りにしておく
- ③ きくらげを水に戻して、細切りにする
- ④ もやしを洗い、水気をきっておく
- ⑤ お湯が沸いたら、鶏ガラスープ、中華スープ、おろしにんにくを入れる
- ⑥ チューシュー、もやしを入れる
- ⑦ もやしに火が通ったら、牛乳、みそを入れる
- ⑧ うすくちしょうゆ、塩、こしょうで味を調える
- ⑨ きくらげとねぎを入れて火を止める。