



豆腐とコーンのクリームスープ

： 作り方 ：

[こども一人分]

・木綿豆腐	30g
・ベーコン	7g
・玉葱	25g
・人参	15g
・バター	1g
・コンソメ	1.5g
・クリームソース缶	20g
・パセリ	適量
・ホワイトソース (バター4g、小麦粉4g、 スキムミルク4g)	

1. 豆腐は1cm位の角切り、ベーコン、玉葱は千切り、人参はいちょう切り、パセリはみじん切りにする
2. バターを熱し玉葱、人参、ベーコンをよく炒め、コンソメで調味する
3. 2に水分とソース缶、豆腐を入れてひと煮立ちさせる
4. ホワイトソースを作り、3に入れて煮込む
5. 仕上げにパセリを加えてひと煮立ちさせる

作りやすい分量に変更
して下さいね！

・ホワイトソースの作り方・

バターをゆっくり火にかけて溶かし、弱火にかけたまま小麦粉を少しづつ加えてなじませる。更に火にかけたまま牛乳を少しづつ加えてホワイトソースにする