

# 卵とトマトのスープ

## 材料

## 切り方

## 一人分(8)

鶏卵		25
木綿豆腐	1cm	20
豚肉		5
トマト	1.5cm 角	25
たまねぎ	うす	15
えのきだけ	2cm	7
しょうが	すりおろし	0.3
しょうゆ		1
食塩		0.8
こしょう		0.02
でんぶん		1
※ 鶏がらスープ素		2.5
水		120

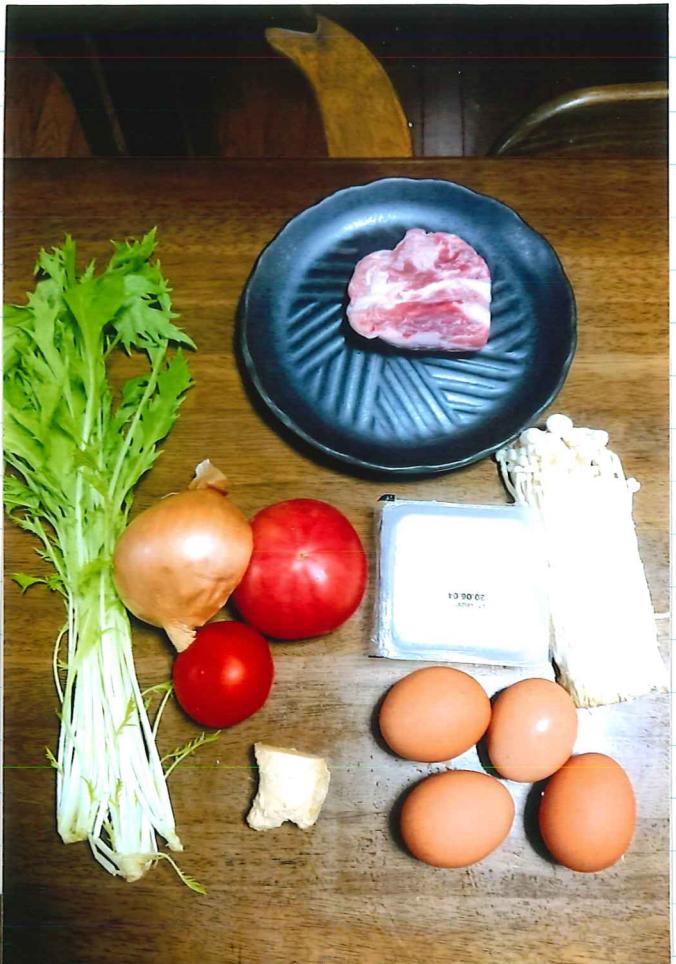
## つくり方

- 豆腐を切り、流水に通す。
- トマト、たまねぎ、えのきだけを切る。
- しょうがをすりおろす。
- 鶏卵を割る。
- 水 (=豚肉を入れ、アケをとりながら煮る)。
- たまねぎを入れ、煮えた後トマトを入れ調味料(豆腐:えのきだけ・水溶きでんぶんを入れる)。
- 鶏卵をといて流し入れる。
- しょうがを入れる。

※ 給食ではガラスープの素は使用せず、冷凍の豚がらパックでスープをとります。

No. \_\_\_\_\_

DATE \_\_\_\_\_



・×・ 10人分です

