

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
えのきたけ	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
でんぷん		1
* 鶏がらスープの素		2.5
水		120

つくり方

1. 豆腐を切り、流水に通す。
2. トマト、たまねぎ、えのきたけを切る。
3. しょうがをすりおろす。
4. 鶏卵を割る。
5. 水に豚肉を入れ、アグをとりにから煮る。
6. たまねぎを入れ、煮えたらトマトを入れ調味し、豆腐：えのきたけ、水溶きでんぷんを入れる。
7. 鶏卵をといて流し入れる。
10. しょうがを入れる。

* 給食ではがら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。



※ 10人分です