



材料【4人分】

- さつま芋・・・・・ 200g
- 玉ねぎ・・・・・・ I /2個
- しめじ・・・・・・小 1パック(100g)
- だし汁・・・・・・ 400ml
- 牛乳······ 200ml
- みそ・・・・・・・ 大さじ2
- しょう油・・・・・ 小さじ |

作り方

- 1. さつま芋はよく洗い、皮ごと1.5センチ角の サイコロ切りにし、水にさらす。
- 2. 玉ねぎも1.5センチくらいの大きさに切り、 しめじは石づきを切り落として小房に分ける。
- 3. 鍋にさつま芋、玉ねぎ、だし汁を入れて火にかけ、野菜が柔らかくなるまで煮る。
- 4. 野菜が柔らかくなったらしめじを加え、ひと 煮立ちさせる。
- 5. 火を止めて、みそを溶き入れたら牛乳を加える。
- 6. 弱火で沸騰しないように温めて、最後にしょう油で味を調え完成。

I人あたりの栄養成分量

エネルギー 138kal たんぱく質 4.6g 脂質 2.9g 食塩相当量 I.5g



