



お好きな旬の食材で！
春キャベツと新じゃがいもの味噌汁

材料(2人前)

かつおだし	360g
★新じゃがいも(いちよう切り)	40g
★春キャベツ(ざく切り)	40g
★新タマネギ(くし形切り)	50g
絹ごし豆腐(さいの目切り)	40g
味噌	大さじ1.5

作り方

1. かつおだしを入れた鍋を熱し、沸いたら★を入れて煮る。
2. じゃがいもに火が通ったら豆腐を入れて煮る。
3. 火を止めて味噌を溶かし入れる。
4. 再び火にかけて沸騰する手前で火を止めて完成！

ポイント💡

かつおだしは顆粒の和風だしを使用してもOK！

味噌汁は具材を多くすることを心がけましょう🍵