

ワンタンスープ

モチモチ、ツルっとした楽しい食感のワンタンスープです。
いろいろなお野菜を加えて、アレンジも楽しめます。

材料（4人分）

- | | |
|----------|-------------------------|
| ・ワンタン | 8個 |
| ・えのきたけ | 34g（1/3パック） |
| ・青ねぎ | 8g |
| ☆ | 〔・濃口しょうゆ 大さじ1
・塩 少々〕 |
| ・とりがらスープ | 520ml |



つくり方

- ①えのきは石づきをとって1cmに切る。
- ②青ねぎは小口切りにする。
- ③とりがらスープで①とワンタンを煮て、
☆の調味料で味を整えたら②を加える。

調理のポイント

- ・煮すぎるとワンタンの皮がやわらかくなり過ぎて破れたり、皮が溶けてドロドロになるので注意してください。
- ・こども園では液体のとりがらスープを使用しています。
顆粒のとりがらスープを使用する場合は、
お好みに合わせて量を調整してください。

