

【ビーフンスープ】

【材料（中学校の分量で4人分）】

	焼豚	30 g	… 短冊切り	
	ビーフン	40 g	… かためにもどし5 cm幅に切る	
	乾燥しいたけ	5 g	… もどして薄切りにする	
	にんじん	60 g	… せん切り	
	ねぎ	20 g	… 小口切り	
	たけのこ（水煮）	40 g	… せん切り	
A	{	うすくちしょうゆ	小さじ1と1/3	
		食塩	少々	
		こしょう	少々	
		ごま油	少々	
スープ	{	チキンブイヨン	50 c c	} ご家庭では水に合わせて、お手持ちのブイヨン量を調節してください。
		ポークブイヨン	25 c c	
		水	560 c c	



【作り方】

- (1) スープを煮立て、しいたけ・にんじん・たけのこを入れ煮る。
- (2) 火が通れば、Aで調味し焼き豚・ビーフンを加え煮る。
- (3) 最後にねぎ・ごま油を加え、仕上げる。

♡ ここがポイント！

- ねぎの代わりに、3 cm幅に切ったニラを入れても美味しいです。
- 乾燥しいたけの戻し汁を水の代わりに使うと、うま味を無駄なく使えます。
- ビーフンはお米から作られています。お米から作られる麺は、中国やベトナムなど主にアジアでよく食べられています。お家でもいろいろな国の食材をぜひ試してみてください。