



コーンスープ

10分

寒い時はポカポカ温かいスープで身体を温めたいですね♪



子どもたちの大好きなコーンスープ。包丁で切るのが玉ねぎだけなのであっという間に出来上がります。人参や白菜などの野菜を加え、具たくさんにしても美味しくいただけます。

材料 作りやすい分量

コーン缶（小）	1 缶
クリームコーン缶（小）	2 缶
玉ねぎ（中）	1 個
水	600 cc
コンソメ	小さじ 1
塩	適量

作り方

- ① 玉ねぎを食べやすい大きさに切って水で煮る。
- ② やわかくなったら、その他の材料を加え、塩で味を調える。

※マグカップに材料を適量入れて電子レンジ（600W 2分位）で作ることも出来ます。

※水を豆乳や牛乳に変えるとクリームスープになります。

