

もやしとハムのスープ





)使用製品 濃縮タイプ ガラスー



〇 栄養成分表示(|人前)

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	
31	2.6	1.7	1.6	0.8	
kcal	g	g	g	g	

この表示値は、目安です。

O材料 (1人前=199g)

塩こしょう	35g
水濃縮タイプガラスープ塩こしょう	10g
濃縮タイプガラスープ塩こしょう	2g
塩こしょう	150g
塩こしょう	1.5g
	0.5g
	0.02g

〇 作り方

ハムは細切り、青ねぎは小口切りにする	切り、青ねぎは小口切りに	゙する。
--------------------------------------	--------------	------

- 2 鍋に水・濃縮ガラスープを入れて火にかけ、もやし・ベーコンを入れる。
- 3 火が通ったら、塩・こしょうで味を調える。
- 4 器に盛り、青ねぎを散らす。