栄養満点!簡単レシピ

R7年度.11月号

グリーンスープ



エネルギー 40kcal

たんぱく質 2.0g

食塩相当量 0.8g

材料(2人分)

ほうれん草・・・・・50g ブロッコリー・・・・50g 玉ねぎ・・・1/4個(50g) じゃがいも ・・・・・1/2個(正味50g) 水・・・・・300ml コンソメ・・・・・39 塩・・・・・・少々 こしょう・・・・・・少々

作 り 方

- ①ほうれん草はざく切り、ブロッコリーは小さめの一口大に切る。玉ねぎは繊維を断ち切るように薄切り、じゃがいもは皮をむき薄切りにする。
- ②鍋にAと玉ねぎ、じゃがいもを入れてふたをして中火で煮る。じゃがいもが柔らかくなってきたらほうれん草とブロッコリーも加えて、さらに2分ほど煮る。
- ③②をミキサーにかけてなめらかになった ら、再び鍋に戻し、塩、こしょうでととの える。

調理:ヘルスメイト白石 資料作成:白石市保健福祉部健康推進課