

初級：汁ビーフン



ビーフンで作る、あっさり味で
コクのある人気スープ

<4人分>

ベーコン	30 g	干し椎茸(千切り)	2枚
油	小さじ 1/2	しょうゆ	小さじ 1
酒	小さじ 1	塩	小さじ 2/3
ビーフン	40g	コショウ	少々
人参	1/4 本	チキンスープ	小さじ 1
たけのこ	30 g	水	700 cc
ねぎ	10 cm		

★子どものお手伝いポイント

低学年 丁寧に野菜を洗いましょう

中学年 人参の皮をむきましよう

高学年 野菜の千切りに挑戦してみましょう

作り方



①材料を用意する
*材料を確認しま
しょう。



②干し椎茸は、水
洗いし、水に浸
しておく。



③野菜を千切りに
ねぎは小口切り
にする。



④ベーコンを 5 mm
幅に切る。



⑤ビーフンを固め
に茹で（3分
程）、水にさら
し、ザルにあげ
る。



⑥鍋に油を入れ、
中火でベーコン
を炒め、酒をふ
る。



⑦人参・たけのこ・
椎茸を加え、さ
らに炒め、塩(半
量) コショウす
る。



⑧水を入れ、煮立
ったらアクを取
る。



⑨チキンスープ・
ビーフン・しょ
うゆ・残りの塩
を入れる。



⑩ねぎを入れ、ひ
と煮立ちしたら
味をととのえて、完成。