

かぶとお豆の豆乳スープ

調理時間
約 **15**
min

2~3
人前

必ずお読みください

お届け後は10℃以下で保存し、お届け日を含む2日以内に調理してください。調理の際は具材の中心まで加熱してください。調理時にフライパンや電子レンジを使用する時はヤケド等に注意してください。調理後はお早めにお召し上がりください。



※調理例

名称	食材セット (かぶとお豆の豆乳スープ)
原材料名	【豆乳】大豆(国産)(分別生産流通管理済み)、(一部に大豆を含む)【ミックス野菜】かぶ(国産)、小松菜【3種混合豆・ドライパック】青えんどう(カナダ)、ひよこ豆、赤いんげん豆、食塩/乳酸Ca、酸化防止剤(ビタミンC)【ベーコン(スライス)】豚ばら肉(輸入)、糖類(粉あめ、ぶどう糖)、食塩、卵たん白、牛乳、大豆たん白、植物油、乳たん白、香辛料/ゲル化剤(加工デンプン、増粘多糖類)、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素、(一部に豚肉・卵・乳成分・大豆を含む)【油脂加工品】食用植物油脂(国内製造)、食用精製加工油脂(国内製造)、バター、食塩、脱脂粉乳/乳化剤、香料、着色料(カロテン)、(一部に乳成分・大豆を含む)【乾燥スープ(コンソメ)】食塩(国内製造)、乳糖、ビーフエキス、酵母エキス、砂糖、たん白加水分解物、ビーフオイル、野菜エキス、粉末しょうゆ、でん粉、香辛料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉を含む)
内容量	【豆乳】200ml 【ミックス野菜】90g 野菜の産地はカット野菜のバックに記載してあります。
消費期限	右下部記載
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)
加工者	ふくいレインボーファーム(株) 福井県福井市高木中央3丁目101

栄養成分表示(1人前(158g)あたり)

エネルギー	140 kcal
たんぱく質	8.7 g
脂質	7.5 g
炭水化物	10.5 g
食塩相当量	1.4 g

※全体を2.5人前として計算しています。
※ご家庭でご用意頂くものは栄養成分表示に含まれません。

この表示値は、目安です。



ベーコンは解凍してお届けしていますので、翌日までにお召し上がりください。



外装フィルム
トレー



レシ
ラベル



【ご用意頂くもの】

水 200ml

塩こしょう 適量

※調理例

かぶとお豆の豆乳スープ

下準備

- 1.耐熱皿にかぶを入れてふんわりとラップをし、電子レンジ(600w)で2分加熱します。
- 2.ベーコンを1cm程度の細切りにしておきます。
- 3.コンソメを砕いて粉末状にしておきます。

作り方

- 1.小鍋にバターソースを中火で加熱し、ベーコンを加えて炒めます。
- 2.焦げ目がついてきたら小松菜、かぶを加えて炒めます。
- 3.野菜がしんなりしてきたら砕いたコンソメ、水(200ml)を加えて煮立たせたら蓋をし、3分程煮込みます。
- 4.弱火にしてミックスビーンズ、豆乳、塩こしょう(適量)を加えます。
- 5.沸騰直前で火を止めたら、器に盛り付けて出来上がり。