

CH125R

白菜とベーコンの豆乳スープ

調理時間
約 **10**
min

2
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 (白菜とベーコンの豆乳スープ)
原材料名	【ミックス野菜 (菌活系カット野菜(きのこクラブ白菜))】ミックス野菜 (白菜 (国産)、ぶなしめじ (国産)、人参 (国産))【豆乳】豆乳 (大豆 (国産)) (分別生産流通管理済み))、(一部に大豆を含む)【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、植物油脂、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)【合わせ調味料 (塩タレ)】食塩 (国内製造)、発酵調味料 (米、米こうじ、食塩)、水あめ、ポークエキス、醤油 (大豆 (分別生産流通管理済み))、酵母エキス、でん粉、エビエキス、ガーリックエキス、食用ごま油、香辛料、生姜エキス、(一部にえび・小麦・ごま・大豆・豚肉を含む)
内容量	【ミックス野菜 (菌活系カット野菜(きのこクラブ白菜))】200 g【豆乳】200ml【ベーコン (スライス)】80 g【合わせ調味料 (塩タレ)】30 g
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 (255 g)あたり)

エネルギー	167 kcal
たんぱく質	11.6 g
脂質	9.5 g
炭水化物	9.9 g
食塩相当量	2.7 g

※全体を2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。



4 582651 091355

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
トレイ



レシビ
ラベル



【ご用意頂くもの】

オリーブオイル 大さじ1
水 200ml
塩こしょう 適量

※調理例

**白菜とベーコンの
豆乳スープ**

下準備

1.ベーコンを短冊切りにしておきます。

作り方

- 1.鍋にオリーブオイル(大さじ1)を中火で加熱し、ベーコン、ミックス野菜を加えて炒めます。
- 2.野菜がしんなりしてきたら、豆乳、水(200ml)、塩だれ、塩こしょう(適量)を加え、沸騰直前で火を止めます。
- 3.具材に火が通ったら、お皿に盛り付けて出来上がり。