

給食で大人気?! キムチスープ

	(4人分)
油	少々
豚小間切肉	40g
にんじん	1/4本
もやし	40g
かまぼこ	2cm
キャベツ	中1枚
キムチ	大さじ1~2
にら	1/5把
水	720ml
塩	小さじ1弱
粉末鶏がらスープ	少々



1. にんじんはせん切り、かまぼことキャベツは1cm幅くらいに、にらは2cmくらいの長さに切る。
豚肉は一口大に切る。
2. 油で豚肉、にんじんを炒め、水を加えて煮る。
3. 他の材料を入れ、あくをとりながらさらに煮る。
4. 調味料で味付けをする。

※キムチは品物によって辛さが違うので、味を見ながら調節してください。

✿具材は余ってしまった野菜やきのこ、豆腐を入れてもgood!