

願いが叶いますように…

七夕そうめん汁



【材 料】4人分

そうめん	1 把 (50gのもの使用)	
かまぼこ	30g	
おくら	30g	
えのき	40g	1/2 カット
長ねぎ	30g	千切り
塩	小さじ 1/2	
醤油	小さじ 2	
片栗粉	小さじ 1	
水	600 cc	
顆粒だし	小さじ 1 強	



【作り方】

- ①水を火にかけ、沸騰直前に顆粒だしを入れてだし汁を作る
- ②おくらはサッと茹でて輪切りにしておく
- ③そうめんもサッと茹でておく
- ④①にえのきを入れて煮る
- ⑤火が通ったら、長ねぎとかまぼこを入れ、煮立ってきたら水（分量外）で溶いた片栗粉でとろみをつけて調味する
- ⑥⑤に②と③を入れて出来上がり



補 足

今回かまぼこは星形に型抜きしましたが、ご家庭にあるハートやお花の形に型抜きしたり、七夕らしく短冊切りにしても可愛く仕上がると思います