



かぼちゃのみそ汁



他のレシピは
こちらから



【栄養価（1人分）】

エネルギー： 61kcal
たんぱく質： 2.9g
脂 質： 1.0g
炭水化物： 12.5g
食塩相当量： 0.9g

【材料（4人分）】

かぼちゃ	160g
玉ねぎ	80g
しめじ	40g
油あげ	8g
みそ	小さじ4(24g)
だし汁	800ml

【下準備】

- かぼちゃ・・・種とわたを取り除き、1cm幅に切る
- 玉ねぎ・・・薄切り
- しめじ・・・石づきを切り落として、ほぐす
- 油あげ・・・油抜きをし、短冊切り
- だしを取る（だしの取り方参照）

【作り方】

- ① 小鍋にだし汁を入れ、沸騰したらかぼちゃと玉ねぎを入れてふたをする。
- ② 弱火で2～3分煮たら、しめじと油あげを加える。
- ③ みそを溶き入れる。

かぼちゃの甘みで、薄味でもおいしく食べられます。
かぼちゃは瀬戸内市の特産物です。