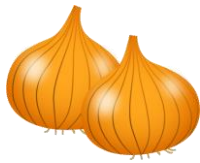


オニオンスープ

(所要時間：約1時間)



【作り方】

【材料】1人前

- ・玉ねぎ ... 30 g (1/4)
- ・にんじん ... 10 g
- ・コンソメ顆粒 ... 3 g
- ・油 ... 適量
- ・塩 ... 適量
- ・コショウ ... 適量

【調理道具】4人用

- ・まな板 ... 1枚
- ・包丁 ... 1丁
- ・おたま ... 1本
- ・計量カップ ... 1個
- ...

【食器】

- ・RP128B ... 食数分
- ・スプーン ... 食数分

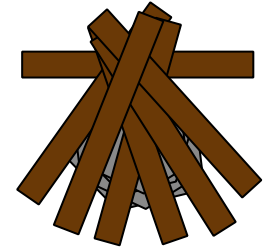
①材料と調理器具を確認します。

②玉ねぎとにんじんの皮をむきます。

③玉ねぎは薄くスライスに、にんじんはみじん切り、もしくはいちょう切りにします。

④かまどに火をおこします。

* 別紙(火のおこしかた)を確認してください。



⑤鍋に油をひき、火にかけます。

⑥鍋が温まったら、玉ねぎとにんじんを炒めます。

⑦玉ねぎの色が透明になってきたらお水(200cc×人数分)を入れて、煮込みます。

⑧沸騰したらコンソメ、塩、コショウで味付けをします。

⑨器によそって完成です！

