

リーちゃん賞

即席味噌汁で豆乳チーズハット

考案者 こども園そあ 秋本 花奈 さん



【食べきり・使いきりポイント】

- ・使い切れずに残りがちな即席味噌汁、豆乳、粉チーズと冷凍して眠っているご飯を使用。即席味噌汁は種類も多く、組み合わせ次第で楽しめます。
- ・フライパン1つで作れるので洗い物も少なく、簡単に出来るレシピです。

レシピ（2人分）

◆材料・分量

冷凍ご飯	300g
調整豆乳	300ml
みりん	5g
即席味噌汁	2袋
粉チーズ	適量
きざみのり	少量

◆作り方

- 1 冷凍ご飯をレンジで温めて解凍する。
- 2 フライパンに豆乳、みりん(コクがでるため使用)、即席味噌汁を入れて中火で加熱し即席味噌汁を溶きほぐす。
- 3 1度火を止めて、2に温めたご飯を入れて混ぜ合わせ中火で再度加熱し、粉チーズを入れ混ぜ合わせる。
- 4 お皿に3を盛り付けきざみのりを乗せて完成。

【 問合せ先 】

環境部 リサイクル清掃課
TEL: 03-5654-8273