



【オクラスープ】

<分量（1人分）>

オクラ	8 g
ベーコン	4 g
はるさめ	4 g
うすくち醤油	2 g
鶏がらスープの素	少々
塩	少々
水	140 g

<作り方>

- ①オクラは、ゆでて輪切りにする。ベーコンは、食べやすい大きさに切っておく。
- ②はるさめは熱湯につけて、切ってからゆでる。
- ③鍋にベーコンを入れ炒め、はるさめ、水、鶏がらスープの素を入れる。
- ④具材が柔らかくなれば醤油で味付けし、塩で加減する。
- ⑤オクラと④を器に盛りつける。

七夕のメニューで登場するよ。
はるさめが天の川みたいだね～！

