

# ミニそうめん



## 作り方

- 1 鍋に水、かつお出汁パック・昆布を入れ火にかける。
- 2 沸騰したらこんぶをとりだし、みりん・醤油・酒を入れ沸騰させつゆを作る。
- 3 そうめんは半分に折り、指定の時間ゆで、ざるにあけ、水でしめる。
- 4 人数分にお椀にわけろ。
- 5 つゆを注ぐ。

## 材料（こども1人分）

そうめん1/5束 みりん1g 醤油 2g 酒1g  
水100ml 出汁パック 昆布

## 材料（おとな2人こども1人分）

そうめん1束 みりん小さじ1 醤油大きじ2/3  
酒小さじ1  
水 500ml 出汁パック 昆布

## 汁物として。

トッピングに揚げ玉やかまぼこなど好きな物をトッピングするのもおすすめです。

写真は七夕の時のそうめん汁です。

そうめんは短い時間でゆであがります。

麺の汁も、めんつゆや白だしを使うと時短になります。

味付けは薄めでも子どもたちはよく食べます。

