




作ってみよう！おすすめレシピ

あっというまにマグカップスープ



材料（1人分）（g）	作り方
＊マグカップ 1個分 キャベツ 好みの量 ソーセージ 1本 ミニトマト 1～2個 パセリ 少々 水 マグカップに はちぶめ 八分目くらい コンソメスープの素（顆粒） もと 小さじ1 こしょう	〈作り方〉 ① キャベツは手で食べやすい大きさにちぎる。 ② ソーセージは、キッチンばさみでカットする。  ③ カップに水とコンソメスープの素を入れ、スプーンでぐるぐるかき混ぜる。  ④ キャベツ、ソーセージ、ミニトマトを入れ、レンジでチン！！ ＊600w2分   <div data-bbox="1145 965 1445 1126" style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;"> 大きめのトマトは、半分に切ってね！ </div> ⑤ パセリのみじん切りとあらびきこしょうをかけてできあがり！



菊地教頭先生きくちきょうとうせんせいのおすすめレシピ♥です！
 レンジでチン！！なので、とっても簡単です。
 キャベツやソーセージ以外にも、レタスやベーコンなど好きな具材くざいを入れておいしく作ってみてくださいね♥

