



	レシピ名 めい	学校名 がっこうめい	学年 がくねん	氏名 しめい	ページ
1	大豆たっぷりスープ だいす				P.1
2	大豆のポタージュ だいす				P.1
3	大豆でほっこり！ミルクスープ だいす				P.2
4	とうにゅう 豆乳スープ				P.2
5	じあ ご汁				P.3
6	ミネストローネ				P.3
7	ミネストローネ				P.4
8	やさい 野菜と大豆のコンソメスープ だいす				P.4
9	やさい 野菜たっぷり大豆のコンソメスープ だいす				P.5
10	トマトと大豆のスープ だいす				P.5
11	イチゴとバナナと大豆のスムージー だいす				P.6



## レシピ名

# だいす 大豆たっぷりスープ



おうほ ようし けいさい  
心霊用紙に掲載してあるもの



### ざいりょう 材料

・玉ねぎ ・鶏肉

・大豆水煮

・だし汁 ・豆乳

・味噌 ・塩こしょう ・パセリ

PRしたいこと だいす 大豆がたっぷりと摂れるスープなので、ぜひ

つく 作ってみてください。

### 作り方

- ①玉ねぎ(1個)を小さく切る。 ②玉ねぎと鶏肉(200g)を炒める。
- ③だし汁(2カップ)を入れて煮る。 ④大豆水煮(150g)を入れる。
- ⑤豆乳(2カップ)と味噌(大さじ2)を入れる。 ⑥塩こしょうで味を調える。
- ⑦パセリをふって出来上がり。



## レシピ名

# だいす 大豆のポタージュ



おうほ ようし けいさい  
心霊用紙に掲載してあるもの



### ざいりょう 材料

・大豆

・玉ねぎ ・ベーコン

・ブイヨン ・黒こしょう

・バター ・牛乳

PRしたいこと かんたん つく あさ あさだいす でき 簡単に作れるので、朝ごはんや朝大豆も出来るし、

げんき で つく とき あさだいす 元気も出るので作ってみてください。パンの時も朝大豆できます。

### 作り方

- ①玉ねぎを切って、バターで炒める。
- ②圧力鍋に①と大豆・ブイヨン・水を入れて煮る。
- ③ ②に牛乳を入れてミキサーにかけて、なめらかにする。
- ④ ③にベーコンを入れて火にかける。
- ⑤ 黒こしょうを入れる。



レシピ名

だいす

## 大豆でほっこり！ミルクスープ。

おうほようし けいさい  
心霊用紙に掲載してあるものざいりょう  
材料

## ・蒸し大豆

## ・白菜 ・ベーコン

## ・バター ・牛乳

## ・コンソメ ・粉チーズ

PRしたいこと かんたん  
とっても簡単です。あさ だいす  
スープなので朝大豆にも、ぴったりです。つく かた  
作り方

- ①200mlの水に、白菜・ベーコンを2枚ずつ切って入れ火にかける。
- ②具材に火が通ったらコンソメを1かけら入れる。
- ③蒸し大豆と牛乳200mlを入れる。
- ④バター5gを入れ粉チーズを入れたら完成！



レシピ名

とうにゅう  
豆乳スープ。おうほようし けいさい  
心霊用紙に掲載してあるものざいりょう  
材料

## ・人参 ・ブロッコリー

## ・じゃがいも ・キャベツ ・枝豆

## ・コンソメ ・塩こしょう

## ・豆乳

PRしたいこと

やさい はい からだ  
野菜がたっぷり入って、体にいいこと。つく かた  
作り方

- 人参・ブロッコリー・ウインナー・じゃがいも・キャベツ・枝豆をコンソメスープで煮る。  
 塩こしょうで味付けして、豆乳を入れる。

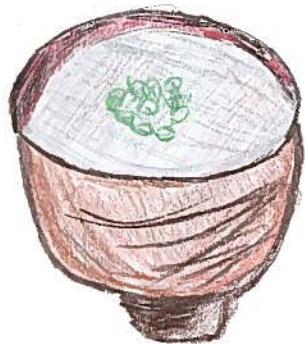


## レシピ名

# ご 汁



おうようし けいさい  
応募用紙に掲載してあるもの



### 材料

・大豆

・いりこ

・味噌

・小ねぎ

PRしたいこと いりこと大豆と味噌を使ってるので、とっても体に

よみそしる ほうおい 良いお味噌汁です！あえて具をねぎのみにした方が美味しい。

### 作り方

- ① 大豆を1晩水につける。
- ② すり鉢に大豆を入れて、潰して小さくする。
- ③ 鍋にいりこのだし汁を作る。その中に、すった大豆を入れ一回煮る(ふきだして、こぼさないように気を付ける)
- ④ 味噌をとく。
- ⑤ おわんに入れ、ねぎを入れる。



## レシピ名

# ミネストローネ



おうようし けいさい  
応募用紙に掲載してあるもの



### 材料

・人参・玉ねぎ・大豆・じゃがいも

・ベーコン・えのき・しめじ

・ホールトマト缶・オリーブオイル

・塩こしょう・おろしにんにく・コンソメ

PRしたいこと このミネストローネは、具食べた後に、お汁を

ご飯でリゾット出来るので、ぜひ試してみてください。

### 作り方

- 人参・じゃがいも・玉ねぎ・ベーコンを角切りしオリーブオイルで炒める。  
 しめじ・えのき・大豆も一緒に炒める。  
 そして、塩こしょう・おろしにんにくを入れる。  
 その後に、トマト缶と水・コンソメを入れ塩で味を調整。  
 完成。



レシピ名

# ミネストローネ



おうほようし けいさい  
心霊用紙に掲載してあるもの



ざいりょう  
材料

- ・玉ねぎ・セロリ・トマト・人参
- ・キャベツ・大豆・ベーコン
- ・にんにく・油
- ・塩こしょう・ローリエ

PRしたいこと

おお ふく  
トリプトファンを多く含んでいます。

作り方

- ①材料を1cm角などに切る。(玉ねぎ30g・セロリ20g・トマト100g・人参25g・キャベツ50g・ベーコン20g)
- ②鍋に油を入れ、にんにく・ベーコンを炒める。次にトマト以外の野菜を炒める。
- ③水・ローリエ・大豆(20g)を加える。沸騰したらアツを除き、柔らかくなるまで煮込む。

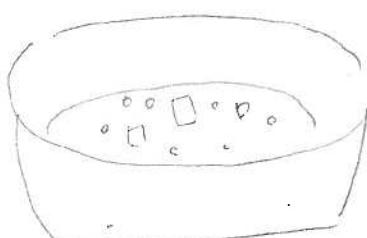


レシピ名

# 野菜と大豆のコンソメスープ。



おうほようし けいさい  
心霊用紙に掲載してあるもの



ざいりょう  
材料

- ・玉ねぎ・人参
- ・ウインナー
- ・大豆
- ・塩こしょう・コンソメ

PRしたいこと

かんたん つく  
簡単に作れる。

作り方

- ①野菜とウインナーを切る(人参・玉ねぎ)。
- ②野菜とウインナーを茹でる。
- ③大豆を入れる。
- ④コンソメスープの素を入れる。



## レシピ名

やさい

だいす

# 野菜たっぷり大豆のコンソメスープ。



おうほ ようし けいさい  
心霊用紙に掲載してあるもの



### ざいりょう 材料

- ・キャベツ・人参・セロリ

- ・玉ねぎ・枝豆・ウインナー

- ・水煮大豆・コーン

- ・コンソメ

**PRしたいこと** いそが あさ かんたん ぐ  
忙しい朝でも簡単で、具だくさんだから

けんこうとき つく くだ  
とっても健康的です！ぜひ作ってみて下さい！

### つく かた 作り方

- ①お鍋に水800mlを沸騰させ、キャベツ・ウインナー・人参・水煮大豆・コーン・セロリ・枝豆・玉ねぎ・コーン  
コンソメの素(小さじ2杯)を入れる。
- ②具が柔らかくなったら完成！！



## レシピ名

# トマトと大豆のスープ。



おうほ ようし けいさい  
心霊用紙に掲載してあるもの



### ざいりょう 材料

- ・玉ねぎ・大豆・パセリ

- ・ハム

- ・ホールトマト

- ・コンソメ・こしょう

**PRしたいこと**

ごかせ どくさんひん だいす まいにち けんこう  
五ヶ瀬の特産品であるトマトと大豆で毎日、健康に！

### つく かた 作り方

- ①鍋にサラダ油を熱し、ハム・玉ねぎを入れて炒め、玉ねぎが透き通ってきたら、水・コンソメを加えます。
- ②煮立ったら大豆・ホールトマトを加え粗く潰し、味が馴染むまで10分ほど煮る。
- ③こしょうで味を調えて器に盛りつける。(パセリを散らすなどのアレンジ)



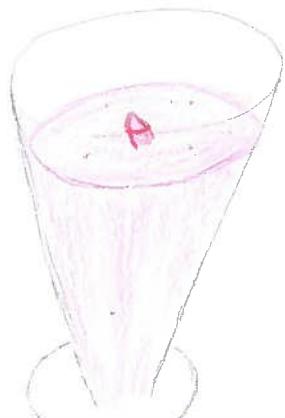
レシピ名

## イチゴとバナナと大豆のスムージー

だいす



おうほ ようし けいさい  
心霊用紙に掲載してあるもの



ざいりょう  
材料

・いちご

・バナナ

・大豆

・バニラアイス

PRしたいこと 大豆が入っているので、栄養がたっぷりです。

かんたん おい 簡単で美味しいスムージーになり、おすすめです。

つく かた  
作り方

①いちごはヘタを取り細く切る。

②バナナは一口大にちぎっておく。

③材料(いちご100g・バナナ1本・大豆80g・バニラアイス100g)を、全てミキサーにかけ、滑らかになるまで  
かくはん かんせき 換拌したら完成。



レシピ名



おうほ ようし けいさい  
心霊用紙に掲載してあるもの

がつこう ねん  
学校 年

ざいりょう  
材料

PRしたいこと

つく かた  
作り方