

豚汁

【ベース】

■ 材料

豚汁の具材	300g
豚汁のスープ	200g
カット長ネギ(カット)	1つまみ

■ 作り方

- ① レンチン容器に、豚汁の具材とスープを入れて**4分温める**
※「豆腐」がある場合は**5分**
- ② 丼ぶり容器に移す
- ③ 長ネギを添えて蓋をする

■ 商品一覧

● 定番の豚汁

【トッピング】
・なし



● 手作り豆腐豚汁

【トッピング】

・豆腐：1食分

→レンチン前に入れる

→スプーン等で1/4にカット



● もやし豚汁

【トッピング】

・もやし：30g

→レンチン前に入れる



● 温玉豚汁

【トッピング】

・温玉：1個

→レンチン後に入れる



● ピリ辛豚汁

【トッピング】

・豆板醤：5g

→レンチン前に入れる



● スタミナ豚汁

【トッピング】

・ニンニク：5g

→レンチン前に入れる



● トマト豚汁

【トッピング】

・トマト：30g

→レンチン前に入れる



● バターコーン豚汁

【トッピング】

・コーン：20g

・バター：1個

→レンチン後に入れる

