



同志社女子大学
キャラクター VIVI

京野菜 de カスタマイズスープ



京都府広報監 まゆまる
©京都市 まゆまる 15072

京野菜や具材を選んで、好きな味のスープを注げば、
自分だけのカスタマイズスープが出来上がり♪



盛り付け例

材料 (4人分)

＜具材例 (野菜はお好みで)＞

- 九条ねぎ…………… 適量
- [A] 紫ずきん…………… 適量
- [A] 金時にんじん…………… 1/3 本
- [A] 賀茂なす…………… 1/3 本
- [A] 鹿が谷かぼちゃ…………… 適量
- [A] 京こかぶ…………… 1 個
- みょうが…………… 1 個
- アヲハタ十勝コーン ホール…………… 適量
- サラダクラブ ミックスビーンズ (ひよこ豆、青えんどう、赤いんげん豆) …… 1 袋
- サラダクラブ ヤングコーン…………… 1/2 袋

＜スープ例 (味はお好みで)＞

- ～中華風スープ～
- キュービー3分クッキング ナムル用…………… 1 袋
- 水…………… 2 カップ
- ～和風スープ～
- キュービー3分クッキング パスタを手作りオイルソース
- しょうゆ&ペパー…………… 大さじ 2.5
- 水…………… 2 カップ
- ～コーンクリームスープ～
- アヲハタ十勝コーンクリーム… 1 缶(190g)
- 牛乳…………… 約1.5 カップ
- 塩…………… 少々
- こしょう…………… 少々

作り方 (調理時間 30分)

1. 野菜はそれぞれ食べやすい大きさにカットし、
[A]の野菜は茹でる。
2. スープはそれぞれの分量を鍋に入れてあたためる。
3. 器に選んだ京野菜や具材を入れ、好きなスープを注ぐ。

