さつまいもの豆乳みそ汁

		材料(2人分)		
		さつまいも だし汁 豆乳 みそ 生姜汁 葉葱		60g 1 カップ 1/2 カップ 小さじ 2 少量 適量
1人分の栄養量	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
	86kcal	3.6g	1.7g	0.6g



- 1. さつまいもは皮付きのまま小さめの角切りにする。
- 2. だし汁でさつまいもがやわらかくなるまで煮る。
- 3. 2に豆乳を加え、煮立ってきたらみそを溶き入れ、生姜汁を加える。



豆乳のうま味で薄味でもおいしく減塩で味わえます。