

## No.6 簡単! トマトポタージュ

(材料)

エレンタール 1/2P 40g (味が気にならない方は増やしましょう)

熱湯 150ml か トマトジュース100ml+湯50ml

コンソメ又は塩 お好みで味を調整

市販トマトポタージュの素 1P (1食あたり脂質5g以下の物を選ぶ)



\*今回はこれを使いました



栄養成分表示 1食分(17.8g)あたり		この製品には、下表のアレルギー物質の内、色がついているものを含む原料を使用しています。	
エネルギー	71kcal	えび	かに
たん白質	1.6g	小麦	そば
脂質	1.5g	卵	卵
炭水化物	13g	乳糖	花生
食塩相当量	0.99g	くまひ	アモネ
		あわび	あわび
		いか	いか
		いわし	いわし
		ホレンソウ	ホレンソウ
		カブ	カブ
		キノコ	キノコ
		大豆	大豆
		小麦	小麦
		そば	そば
		卵	卵
		ゼラチン	ゼラチン

品名	乾燥スープ(ポタージュ)	調理方法	裏面に表示
原材料名	トマトパウダー(国内製造、スペイン製造)、でん粉、クレーミングパウダー、乳糖、砂糖、食塩、食用加工油脂、チーズ、全粉乳、酵母エキス、こんぶエキス、トマトエキス、オニオン、デキストリン、香辛料、粉末しょうゆ、小麦発酵調味料、うまみ(乾燥トマト、バセリ)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)	販売者	味の素株式会社 東京都中央区京橋1の15の1
内容量	53.4g(1人150mlで3人分)	製造所固有記号は、賞味期限の右部に表示。	
賞味期限	底面に表示	●デキストリンは、スープを溶けやすくするために使用しており、さつまいもなどのでん粉から作られています。	
保存方法	常温にて保存	この製品は、味の素グループの国内工場(神奈川県・三重県)で製造しています。	

(作り方)

- ①熱湯(又はトマトジュース+湯を温めて)にトマトポタージュの素を入れて混ぜる
- ②①にエレンタールを混ぜる
- ③お好みでコンソメや塩を加える