



汁物

## 仙台麦入りきのこ汁



【材料】	分量 (4~5人分)
仙台麦 (1.5cm程度の輪切り)	小1本
しいたけ	4枚
えのき	1袋
なめこ	1袋
しめじ	1パック
長ネギ	1本
小松菜	2かぶ
【調味料】	
めんつゆと水で	800ml

### 【調理方法】

1. シイタケは石付を取って半分に切る。えのきも石付きを取る。しめじは小房に分ける。
2. 小松菜は5cm程度、長ネギは2cmのぶつ切りにする。
3. 鍋に全ての材料を加え、沸騰したら3~4分加熱する。