みそ汁の作り方

材料（1人分）

もめんとうふ　75g(1/4丁)

カットわかめ（乾燥）　小さじ１

ねぎ　3cmくらい

水　1カップ

粉のだし　小さじ1/3

みそ　小さじ2

手順

１．とうふは1cmの角切り（サイコロの形）

２．ねぎは小口切り（こまかく切る）

３．なべに水と粉のだしをいれて中火にかける

４．煮立ったら、とうふをいれる

５．1分ほど煮る

６．おたまにみそをいれて、溶かす

７．最後にねぎをいれてすこし待つ

８．火を止めて、おわんにいれて完成

以上