

かんたん
Cooking

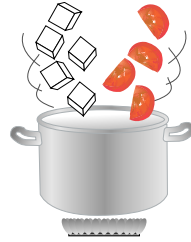
トマトと
お豆腐のスープ

今回は初夏にぴったりなスープの紹介。トマトの酸味がお豆腐に合い、さっぱりと食べられます。さらに暑くなってきたら、冷蔵庫で冷やして冷製スープにもどうぞ。(b)

材料 (3杯分)
 トマト：1個
 絹ごし豆腐：半丁
 ウィナー：お好み
 コンソメ：2.5g
 だしの素：2.5g
 塩コショウ：適量



①コンソメとだしの素を溶かしスープを作り、細かく切ったウィナーを入れる。



②トマトはくし形切りに、豆腐は大きめ(12等分程度)に切り、ひと煮立ちさせる。



③トマトの角が取れてきたら、塩コショウで味を調える。器に盛り付けたら完成!

らいふすてーじ新入生歓迎号特別号2006

ジャンボクロスワード景品

当選者発表

答え：ゼンガクキョウツウカモク

1等 iPod nano

菱田康太郎様 (理)

2等 リラックスセット

新津由希也様 (医) 山本 隆太様 (理)

3等 2000円相当京銘菓詰め合わせ

山田 裕貴様 (理) 河本 和宏様 (工) 酒井 大輔様 (経)

4等 図書カード500円分

山崎 輝宣様 (工) 三宅 良明様 (文) 浜田 知和様 (工) 山田 晋也様 (理) 奥村 覚二様 (農)
 立川 拓磨様 (法) 寺山 智朗様 (工) 田中 秀憲様 (医) 武藤 正裕様 (理) 松尾 美里様 (文)



当選者の方には景品または引換券を郵送いたします。今後ともらいふすてーじをよろしくお願いします。

はみだし
すてーじ

すでにやる気半減!!
 $\Rightarrow 0 \times 1/2 = 0$

(工・1 プリッツ)
 (よって不変; 編)