



肉団子のあんかけ(後期9～11ヶ月)

□ 材料	1人前
【豚ひき肉の肉団子のあんかけ】	
豚ひき肉	25g
豆腐	10g
澱粉	3g
揚げ油	適量
だし汁	適量
砂糖	1g
醤油	1g
水溶き片栗粉	適量

【人参とインゲンの煮物】	
インゲン	20g
人参	10g
だし汁	適量
砂糖	1g
醤油	1g



□ 作り方

【豚ひき肉の肉団子あんかけ】

- 【1】 ボールに豆腐を入れて良くつぶすして滑らかにする。
- 【2】 挽肉、デンプンを加え良く練り小さく丸め、油で揚げる。
- 【3】 出し汁に砂糖・醤油を入れて水溶き片栗粉でとろみを付ける。
- 【4】 【3】に【2】を加え少し煮て出来上がりです。

【人参とインゲンの煮物】

- 【1】 人参・インゲンはだし汁で柔らかくなるまで煮る。
- 【2】 砂糖・醤油を加えて味を浸み込ませる。

【軟飯】～水を1合分多めに入れて炊く

【味噌汁】～煮干しのだし汁に味噌を1g入れて作る。(具は豆腐)

【果物】～バナナは皮付きで1/3本です。

いままで、肉団子は茹でていましたが、揚げた肉団子が食べられる様になりました。

インゲン・人参の長さもフォークで刺して食べられる位に長くなっています。

