













## じゃがいもとツナの煮物

(後期: |2~|8カ月)



<材料> Ⅰ人前

じゃがいも 45g

ツナ 7 g

だし汁 200cc

砂糖:適量

醤油:適量

## <作り方>

- ① じゃがいもは I cm 角切にする。
- ② ツナ缶は油切りをする。
- ③ 小鍋にだし汁200ccを入れてじゃがいもを入れて火が通ったらツナを入れる。
- ④ 砂糖・醤油で味付けして、水分がなくなるまで煮る。

## $\diamondsuit \times \diamondsuit \times \diamondsuit \times \diamondsuit \times \diamondsuit \times \textcircled{\square} \times \textcircled{\square} \times \heartsuit \times \heartsuit \times \diamondsuit \times \diamondsuit \times \diamondsuit \times \diamondsuit \times \textcircled{\square} \times \textcircled{\square} \times \heartsuit \times \diamondsuit$

## **<ワンポイント>**

野菜が苦手な子には、肉や魚と調理することや、だし汁などで煮ることで旨味を足して みましょう。