



きゅうりのやわらか煮

(完了期：12カ月～18カ月)



<材 料> 1人前

きゅうり 1/3本 かつお・昆布だし汁 100cc 醤油 少々 砂糖 少々

<作り方>

- ① きゅうりは皮を剥いて、1cm角切にする。
- ② 小鍋にかつお・昆布だし汁を入れ、沸騰したら①を入れ柔らかくなるまで煮る。
- ③ ②に醤油・砂糖を少々加え、出来上がり。



<ワンポイント>

初めのころ、保育所できゅうりを提供する際は、皮をむいて食べやすく工夫をしております。