

# 餃子ミートパイ

☆ 材料 ☆ 5人分

餃子の皮 1個二枚 合挽き肉 65g 玉ねぎ 80g

人参 30g 塩 少々 コンソメ 15g

☆ 作り方 ☆

- ① 玉ねぎ・人参をみじん切りし、合挽き肉と炒める。  
コンソメと塩で味付けをする。
- ② 皮のまわりに水を塗り、真ん中に①をのせ、もう1枚皮を乗せ  
まわりを上から少し押さえ具がでないようにする。
- ③ 160度で6分ぐらい焼き、焦げ目がついたら、取り出す。



8月30日(火) おやつ

- ☆ 離乳食の子どもには、餃子の皮でなく、小麦粉をねって薄くのぼして皮にします。
- ☆ 中身を替えたり、ケチャップ味にしてもおいしいと思います。
- ☆ 卵アレルギーの子どもも同じものが食べられます。