

# ゆで大豆の揚げ煮

\*材料\* 1人分

大豆水煮30g 片栗粉5g 油

ちりめんじゃこ1g

砂糖1.2g 濃口醤油1.2g みりん0.6cc 水1.8cc

\*作り方\*

- ① 大豆水煮とちりめんじゃこを別々の熱湯に入れほぐす。網で引き上げる。
- ② 温かいうちに大豆に片栗粉をまぶして、油で揚げる。
- ③ 砂糖・濃口醤油・みりん・水を鍋にタレを作る。
- ④ ③の中に水気を取ったちりめんじゃこを入れる。
- ⑤ ②が温かいうちに、④の中に入れ火をつけ、衣が汁気を吸ったら、火を止める。



2011. 7. 14 (木) おやつ

\* 幼児組は不思議そうに食べていましたが、0歳児クラスは喜んで食べていました。

\* 卵・牛乳アレルギーの子どもも同じものが食べれます。