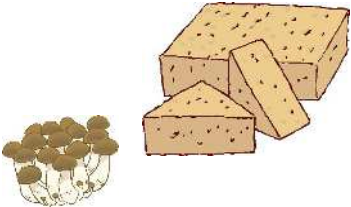


厚揚げのキノコあん			(幼児1人分の分量) *大人は2倍にしてください
材料	分量	備考	作り方
生揚げ	60	油抜き	<p>生揚げは熱湯をかけ油抜きをし、食べやすい大きさに切る。しめじ、えのき茸、しいたけは一口大に切り、と一緒に、油で炒める。</p> <p>火が通ったら調味液を加えて、味をなじませ、溶き片栗粉でとろみを付ける。</p> <div style="text-align: right;">  </div>
しめじ	10		
えのき茸	5		
しいたけ	5		
サラダ油	適宜	炒め油	
しょうゆ	3	調味液	
砂糖(上白)	2	"	
酒	1	"	
酢	0.5	"	
塩	少々	"	
だし汁	8	"	
片栗粉	1.5	とろみ	
水	1.5	"	
料理名の後の()の食品は特定原材料のうち使用している食品です。			