


甘辛だんご			(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
白玉粉	20g		白玉粉と絹豆腐を混ぜ合わせ、こねる。 を団子に丸め、つぶして真ん中をへこませて茹でる。 団子が浮き上がって1分程度たったら、冷水にとる。 鍋に砂糖、しょうゆ、水を入れて煮立て、水溶き片栗粉でとろみをつける。 水気をきった団子にたれをからめる。
豆腐(絹)	20g		
砂糖	3g	小さじ1	
しょうゆ	2g	小さじ1/3	
水	10cc	小さじ2	
片栗粉	0.5g		
			
			エネルギー 96kcal たんぱく質 2.4g 脂質 0.8g カルシウム 10mg 鉄 0.4mg 食塩相当量 0.3g

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。