



<材料>

幼児一人分

• 中華麺（乾麺）	40 g
• 豚もも肉	12 g
• たまねぎ	20 g
• キャベツ	30 g
• 人参	10 g
• コーン缶	5 g
• 調整豆乳	20 g
• 水	130 g
• 鶏がらだし	1.5 g
• しょうゆ	1.3 g
• 酒	1.5 g
• ごま油	0.5 g
• 食塩	0.3 g

<作り方>

1. キャベツは色紙切り、人参は2 cm長さの短冊切り、たまねぎは薄切りにしておく。
2. 鍋で豚肉を炒め、火が通ったら、キャベツ・人参・たまねぎ・コーンを加えて炒める。
3. 水を入れ沸騰したら、鶏がら出汁・しょうゆ・酒・食塩を加える。
4. 火を止める直前に、豆乳とごま油を加える。
5. 中華麺をたっぷりのお湯で茹でて、器に盛り、④をかけたらできあがり！