幼児食レシピ

カレイのポテトクリーム焼き

令和２年

【材料】（子ども１０人分）

カレイ	４０ｇ×１０切
塩	少々
酒	少々
じゃがいも	２００ｇ
玉ねぎ	１/２個
クリームコーン缶	２００ｇ
油	適量

【作り方】

① カレイは塩と酒で下味をつけておく。
② 玉ねぎはみじん切りにし、炒める。
③ じゃがいもは適度な大きさに切り、ゆでる。
④ ②、③、コーンクリーム缶を混ぜる。
（じゃがいもは軽くつぶす。）
⑤ 天板にカレイをならべ、④を上にのせて、オーブンで焼く。

善通寺市　子ども課