



幼児食レシピ

★カレーの甘酢あんかけ

令和3年

【材料】（10人分）

カレー	50g×10切
塩	少々
片栗粉	約大さじ5
揚げ油	適宜
緑・赤・黄ピーマン	100g
しめじ	50g
炒め油	少々
にんにく	少々
●酢	大さじ1
●さとう	大さじ2
●しょうゆ・酒	各小さじ2
●水	約100cc
水溶き片栗粉	適宜

【作り方】

- ① カレーは水でさっと洗い、塩で軽く下味をつける。
- ② ①に片栗粉をつけて油で揚げる。
- ③ ピーマン、しめじはみじん切りにする。
- ④ にんにくを炒め、しめじ、ピーマンを炒める。
- ⑤ ④に●を入れ、味を整え、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑥ ②に⑤をかけてできあがり。

※保育所でも人気のメニューです。



善通寺市 子ども課