

## 後期 9～11 ヶ月ごろ

## 《肉団子スープ》

### ○材料（1人分）

|          |         |
|----------|---------|
| 鶏ひき肉     | 8g      |
| 木綿豆腐     | 5g      |
| 玉ねぎ      | 5g      |
| にんじん     | 5g      |
| キャベツ     | 5g      |
| 濃口醤油     | 1.2g    |
| 片栗粉      | 2g      |
| ごま油      | 1g      |
| 焼売の皮     | 1枚      |
| ビーフードだし  |         |
| ・・・・・・・・ | 小さじ 1/2 |
| お湯       | 100ml   |

### ◇作り方

- 1、おとなの作り方①から豆腐を、おとなの作り方③から、味付け前のひき肉を取り出しておく。
- 2、おとなの作り方②から、みじん切りにした野菜を取り出す。
- 3、①②をボウルにいれ、醤油と片栗粉を加え団子にする。
- 4、③をだし汁（☆）で煮て、シュウマイの皮をいれ、火を通し、仕上げにごま油を回しかければ完成。  
※ワンタンスープにしても美味しいです。  
※野菜は先にレンジでチンしても良いです。

