

# キッズマーボー



## <材料> 子ども4人分

	木綿豆腐	1 / 2丁
	玉ねぎ	1 / 2個
	人参	1 / 4本
	生姜	1かけ
	油	適量
	豚ひき肉	60g
	ひきわり納豆	40g
	葉ねぎ	1 / 4束
A	みそ	大さじ1 / 2
	しょうゆ	小さじ1
	砂糖	小さじ1
	水	適量
B	鶏ガラ顆粒だし	適量
	片栗粉	小さじ1
	水	小さじ1

## (作り方)

- ① 木綿豆腐はさいの目、玉ねぎ・人参・生姜はみじん切り、葉ねぎは小口切りにする。
- ② フライパンに油を熱し、生姜・ひき肉・玉ねぎ人参を加えて炒める。
- ③ ②にAを入れて味をつけ、木綿豆腐とひきわり納豆を入れてさっと煮る。
- ④ ③にBを入れてとろみをつけ、葉ねぎをちらして仕上げる。