

食楽広場 P.3

お好みのパスタソースで召し上がれ。



調理例

185876

横濱のアラビアータ

220g **500**円(税込540円)

横浜産トマトのうまみにハバネロの刺激的な辛さが加わった、うま辛のパスタソースです。

7M7 (卵・乳・麦・落・え・か) 74kcal(食)1.8g/100g(食)栃木



調理例

185809

GMO  
不使用

横濱ナポリタン

140g **368**円(税込397円)

復刻版清水屋有機ケチャップと無塩せきハムの具材入りパスタソースです。ゆでたパスタと炒めることでいっそうおいしくなります。

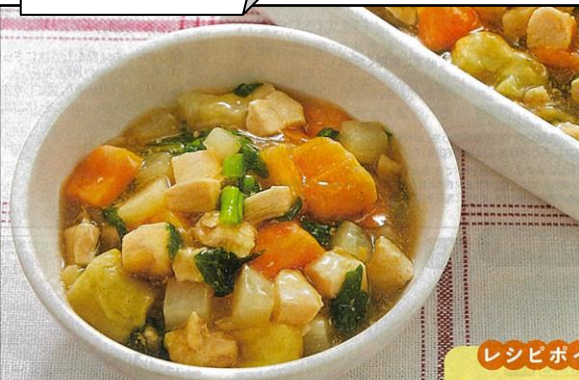
7M7 卵・乳 100kcal(食)3.8g/1食140g(食)富山



「西洋野菜発祥の地」、横浜産トマト使用。  
ハバネロの辛みが加わったアラビアータ。  
ピザソースとしてもお使い頂けます。

復刻版清水屋有機トマトケチャップ使用。  
炒めておいしいパスタソース。  
具材入りソースなので温かいご飯と炒めて  
オムライスにも。

yummy P.3、5



約 15分

※水戻しの時間は除く

(おとな2人+子ども1人)×3回分

- 「産直鶏ムネ肉ダイスカット」…1袋(290g)
- かぶ…2個
- 「野菜入りやき麩」…1袋(30g)
- 「昆布だし」…1本(4g)
- みりん…大さじ1
- しょうゆ…大さじ1/2
- 塩…小さじ1/3
- 片栗粉…大さじ2
- かぶの葉…適宜

① 解凍した鶏肉は水けをふく。「やき麩」はぬるま湯にひたして戻し、水けをしぼる。かぶは1cm角に切り、葉はあれば粗くぎむ。

② 鍋に水(2カップ)を沸かし、かぶ、鶏肉、「昆布だし」を入れる。肉の色が変わるまで煮たらアクをとり、「やき麩」とかぶの葉を加え、みりん、しょうゆ、塩、水(大さじ4)で溶いた片栗粉を回し入れてとろみが付くまで煮る。

レシピポイント

お麩のやわらかさと  
とろみあって  
鶏肉を食べやすく

かむ力が未発達な幼児期は、火を通すとかたくなりがちが肉が苦手なことも。ほどよいとろみのある具といっしょにすると、口あたりがよくなります。お麩の「とろん」とした食感もよく合う一品です。



7.8ヵ月  
頃から

122793

GMO  
不使用

次回 3月3回

昆布だし

4g×16本 **246**円(税込266円)

北海道産昆布(道南産真昆布、日高産昆布)使用の昆布だし。1本で約4人前のだしがとれます。7M7 乳

昆布だしを使った  
『鶏とかぶのふわふわお麩あんかけ』レシピ掲載!  
ぜひお試しください。