

# 豆腐のお好み焼き



## 材料（幼児1人分）

豆腐	30g	
キャベツ	25g	
ちくわ	10g	
小麦粉	大さじ1	
片栗粉	小さじ1	
豚ひき肉	8g	
醤油	小さじ1/4	
みりん	小さじ1/3	
水	大さじ2/3	
油	適宜	
A	お好み焼きソース	小さじ1
	マヨネーズ	少々
	かつおぶし	適宜
	青のり粉	少々

## 作り方

- ①キャベツ、ちくわは粗めのみじん切りにする。
- ②豚ひき肉はフライパンで炒めておく。
- ③ボウルに豆腐を入れ、つぶしておく。
- ④ ③の中に小麦粉、片栗粉、卵、醤油、みりんを加えて混ぜ、さらに①、②を加えて混ぜる。
- ⑤ホットプレートなどに油を熱して④を焼き、ソース、マヨネーズ、かつおぶし、青のりを盛り付ける。

### ★ ひとくちメモ ★

豆腐が入ることで、ふっくらとした仕上がりになります。