

正誤表

次のページに誤りがありました。お詫びして訂正いたします。

書名：『まねしてラクラク迷わない！365日のフリージング幼児食』

箇所	誤	正
P32 「まぐろのピザ風」の作り方	①アルミホイルに Bまぐろのケチャップソテー 、 Cせん切りキャベツ を並べてのせ、電子レンジで2分ほど加熱する。	①アルミホイルに Bまぐろのケチャップソテー 、 Cせん切りキャベツ をのせ、中温のトースターで焼いて解凍する。
P131 「シューマイ」の作り方	③シューマイの皮に②を大きじ1ずつのせて包む。フライパンにシューマイを並べた耐熱皿をのせて、沸騰してから5分程度蒸す。	③シューマイの皮に②を大きじ1ずつのせて包む。フライパンにシューマイを並べた耐熱皿をのせて、つかからない程度に水を入れて火にかける。水が沸騰してからふたをし、5分程度蒸す。

下記が正しいレシピとなります。

P32 まぐろのピザ風

材料

冷凍ストック



作り方

- ①アルミホイルに**Bまぐろのケチャップソテー**、**Cせん切りキャベツ**をのせ、中温のトースターで焼いて解凍する。

P131

シューマイ

野菜たっぷりのやさしい味

材料(4食分)

豚ひき肉…240g	しょうゆ…小さじ2
玉ねぎ… $\frac{1}{8}$ 個(40g)	塩…小さじ $\frac{1}{2}$
キャベツ…20g	かたくり粉…小さじ2
おろししょうが…チューブ2cm程度	シューマイの皮…24枚

作り方

- ①玉ねぎ、キャベツは粗みじん切りにし、電子レンジで1分程度加熱し、粗熱をとる。
- ②豚ひき肉、おろししょうが、しょうゆ、塩を合わせ、粘りけが出るまでねり、①とかたくり粉を加え、さらにねる。
- ③シューマイの皮に②を大きじ1ずつのせて包む。フライパンにシューマイを並べた耐熱皿をのせて、つかからない程度に水を入れて火にかける。水が沸騰してからふたをし、5分程度蒸す。