



ハッピーくまちゃんカレー



材料（1人分）

材料名	数量
豚薄切り肉	20g
玉ねぎ	20g
にんじん	10g
じゃがいも	30g
サラダ油	小さじ1/2
水	200ml
カレールウ	15g
<くまちゃんライス>	
白飯	100g
黒豆（甘煮）	適量
のりのつくだ煮	適量
うずらの卵（ゆで）	2個
トマトケチャップ	適量
白ごま	適量
<トマトの風船>	
ミニトマト	1個
スパゲッティ（ゆでたもの）	適量
はんぺん	適量
ベビーリーフ	適量

作り方

- 【1】豚肉とじゃがいもは1.5cm角に切り、玉ねぎとにんじんは1cm角に切ります。
- 【2】鍋にサラダ油と【1】を入れて炒め、水を加えて弱火で10-15分煮込みます。
- 【3】材料がやわらかくなったら、いったん火を止め、カレーの王子さま顆粒タイプを入れてよく溶かします。再びとろみがつくまで弱火で煮込みます。
- 【4】<くまちゃんライス>を作ります。白飯でくまちゃんの顔と手を作り、黒豆とのりの佃煮で目・鼻・口をつくります。
- 【5】器に【3】のカレーを盛ります。【4】のくまちゃんライスのをせ、うずらの卵で耳をつけ、ケチャップと白ごまで頬をつけます。
- 【6】ミニトマト、スパゲッティで風船をつくり、型で抜いたはんぺん、ベビーリーフを飾ります。

★3-5歳幼児、約1人前の分量です。

