

<3歳までの子どもごはん 正誤表>

p. 13 煮込みハンバーグ 作り方6

×

フライパンにオリーブ油を入れて中火で熱し、5を入れて両面焼き色をつけ、Aを加えて7～8分煮込む。

○

フライパンにオリーブ油を入れて中火で熱し、5を入れて両面焼き色をつけ、Aと水を加えて7～8分煮込む。

p. 15 くずしロールキャベツ 作り方1

×

キャベツの芯をとり、芯の部分をみじん切りにする。玉ねぎとセロリとしいたけのみじん切りにする。

○

キャベツの芯をとり、芯の部分をみじん切りにする。玉ねぎとセロリとにんじん、しいたけのみじん切りにする。

p. 15 くずしロールキャベツ 作り方2

×

ボウルにひき肉、みそを入れてよく練り、1、卵、片栗粉を加えてよく混ぜる。

○

ボウルにひき肉、みそ1/2量を入れてよく練り、1、卵、片栗粉を加えてよく混ぜる。

p. 15 くずしロールキャベツ 作り方4

×

3にだし、トマトの水煮、日本酒を加えて、弱火で約40分煮て、みそを溶き入れ、ひと煮たちさせる。

○

3にだし、トマトの水煮、日本酒を加えて、弱火で約40分煮て、みそ残り1/2量を溶き入れ、ひと煮たちさせる。

p. 19 豚肉のしょうが焼き 材料

×

玉ねぎ薄切り…1/2個

○

玉ねぎ…1/2個

p. 35 ぶりの照り焼き 作り方4

×

3からぶりを取り出し、1のたれを加えて中火で煮詰める。

○

3からぶりを取り出し、2のたれを加えて中火で煮詰める。

p. 35 ぶりの照り焼き 作り方6

×

大根、にんじんはスライサーでせん切りにし、塩でもみ、マヨネーズとゆずのしぼり汁を加えてあえる。

○

大根、にんじんはスライサーでせん切りにし、塩少々（分量外）でもみ、マヨネーズとゆずのしぼり汁を加えてあえる。

p. 43 マーボー豆腐 材料

×

ねぎ…1本

○

長ねぎ…1本

p. 43 マーボー豆腐 作り方4

×

3に豆腐、Aを加えてひと煮立ちさせ、豆腐を加えて煮て、Bでとろみをつける。

○

3に豆腐、Aを加えてひと煮立ちさせ、Bでとろみをつける。

p. 47 かに玉の野菜あんかけ 作り方2

×

ボウルに卵を割りほぐし、かにの水煮、2/3量のしいたけとねぎ、塩、日本酒を入れて混ぜる。

○

ボウルに卵を割りほぐし、かにの水煮、2/3量のしいたけと長ねぎ、塩、日本酒を入れて混ぜる。

p. 47 かに玉の野菜あんかけ 作り方4

×

鍋に鶏だし、1/3量のしいたけとねぎ、コーン、パプリカを入れ、Aを加えて野菜がやわらかくなるまで煮て、Bでとろみをつける。

○

鍋に鶏だし、1/3量のしいたけと長ねぎ、コーン、パプリカを入れ、Aを加えて野菜がやわらかくなるまで煮て、Bでとろみをつける。

p. 47 かに玉の野菜あんかけ 作り方5

×

器に盛り付ける。

○

器に盛り付ける。大人分は黒酢をかける。

p. 53 魚介のトマトパスタ 作り方3

×

2にシーフードミックス、トマトの水煮、白ワイン、水、固形スープの素を加えて煮て、塩で味をととのえる。

○

2にシーフードミックス、トマトの水煮、白ワイン、水、固形スープの素を加えて煮て、塩と砂糖で味をととのえる。

p. 66 手まりおにぎり 材料

×

薄焼き卵…1枚

○

卵…1個

p. 82 豆腐と豆乳の塩昆布スープ 作り方3

×

2に塩昆布小さじ1、しょうゆ小さじ1/4を加えてふんわりラップをし、電子レンジで約1分20秒加熱する。

○

2に塩昆布小さじ1、塩・しょうゆ小さじ1/4を加えてふんわりラップをし、電子レンジで約1分20秒加熱する。

p. 84 クルトン風油揚げの干ししいたけスープ 作り方2

×

油揚げはグリルで焼き、しょうゆをつけ、約1cm角に切る。

○

油揚げはグリルで焼き、しょうゆ少々(分量外)をつけ、約1cm角に切る。

p. 96 キャベツと桜えびのお好み焼き 材料欄追加

サラダ油…適量

p. 96 キャベツと桜えびのお好み焼き 作り方2

×

ボウルに薄力粉、山いも、卵、だしを入れて混ぜる。

○

ボウルに薄力粉、山いも、卵、だし・しょうゆを入れて混ぜる。

p. 98 ブロッコリーのピカタ 作り方2

×

ボウルに卵を入れ、塩を加えて溶きほぐす。

○

ボウルに卵を入れ、薄力粉と塩を加えて溶きほぐす。

p. 100 トマトとオレンジのサラダ 材料欄追加

塩…ひとつまみ

p. 113 しいたけのカリカリ焼き 作り方2

×

ボウルに天ぷら粉、粉チーズ、砂糖を入れ、水を加えて混ぜる。

○

ボウルにA、粉チーズ、砂糖を入れ、水を加えて混ぜる。

p. 121 豆乳ゼリーの黒蜜きなこかけ 作り方5

×

器に4とみかんを盛り、2をかける。

○

器に4とみかんを盛り、2ときなこをかける。