

# 豆腐の肉みそグラタン

小ヶ倉保育園



## 【材料】

●	木綿豆腐	1丁
●	豚ひき肉	120g
●	人参	20g
●	玉ねぎ	50g
●	ねぎ	5g
●	〔A〕	
●	みそ	12g
●	みりん	12g
●	酒	6g
●	〔B〕	
●	マヨネーズ	30g
●	みそ	24g
●	酒	6g
●	砂糖	6g

## 【作り方】

- ① 木綿豆腐をしっかり水切りする。
- ② 合わせ調味料〔A〕、〔B〕を作る。
- ③ 豚ひき肉を炒める。火が通ったら人参、玉ねぎを加えてさらに炒める。全体的に火が通ったら〔A〕を入れて水分を飛ばす。その後、ねぎを加えて荒熱を取る。
- ④ 耐熱皿に水切りした豆腐を並べて、③をかける。その上に〔B〕をかける。
- ⑤ 180℃のオーブンで13～15分ほど焼く。