

私幼研機構第04208号  
令和4年12月8日

賛助会員各位

一般財団法人全日本私立幼稚園幼児教育研究機構  
理事長 安家 周一  
調査広報委員長 高尾 恵子  
〔公印省略〕

【賛助会員様向け】 こどもがまんなかしんぶん11月号  
「親子で作って食べよう！」誤記のお詫び

拝啓 時下ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼を申し上げます。

さて、賛助会員様向けに11月下旬にお送りしております「こどもがまんなかしんぶん11月号」の「親子で作って食べよう！」のコーナーについて一部表記に誤りがございましたことを、ここにお詫び申し上げます。

賛助会員の皆様には、ご迷惑をおかけし心より陳謝申し上げます。また誠に勝手ではございますが、今後とも変わらぬご愛顧を賜りましたら幸いです。何卒宜しく願い申し上げます。

敬具

記

親子で作って食べよう！：（誤）コンソメ小さじ1（50g）  
親子で作って食べよう！：（正）コンソメ小さじ1（5g）

以上

こどもがまんなかしんぶん11月号「親子で作って食べよう!」のコーナーに関する 正誤表

誤

親子で作って食べよう!  
かんたん野菜シチュー

**POINT**  
野菜ジュースの甘みを活かしてパパッとできる子どもが喜ぶ、かんたんシチュー。チーズを入れてもGOOD!

**材料(鍋(1200ml))**

- ・ウインナー …… 5本(110g)
- ・ジャガイモ …… 小3個(200g)
- ・玉ねぎ …… 中1個(150~200g)
- ・ニンジン …… 中1/2本(70g)
- ・マッシュルーム …… 大4コ(60g)
- ・ブロッコリー …… 6房(60~70g)
- ・水 …… 1~2カップ(300~400g)
- ・野菜ジュース …… 2~3カップ(400~600g)
- ・コンソメ …… **小さじ1(50g)**
- ・しょうゆ …… 小さじ1(6g)
- ・砂糖 …… 適宜
- ・塩・こしょう …… 適宜

**作り方**

- 1 Aの野菜を食べやすい大きさに切る。ブロッコリーは小房に切り、茹でておく。
- 2 鍋にAの野菜とウインナー、水と野菜ジュース、コンソメを入れて煮込む。
- 3 野菜が柔らかくなったなら、しょうゆを加え、味をみて砂糖・塩・こしょうで味を整える。器に盛り付けて、別に茹でたブロッコリーを添える。  
※野菜ジュースはあまり濃厚ではない、さっぱりタイプがよい。果物入りの野菜ジュースは酸味があるので、砂糖を少し加えて味を整える。 ※煮込むと味が濃くなります。ジュースの量はお好みで調整してください。  
監修:帝塚山大学准教授(管理栄養士)佐伯 孝子 協力:帝塚山大学現代生活学部 食物栄養学科 佐伯ゼミ

正

親子で作って食べよう!  
かんたん野菜シチュー

**POINT**  
野菜ジュースの甘みを活かしてパパッとできる子どもが喜ぶ、かんたんシチュー。チーズを入れてもGOOD!

**材料(鍋(1200ml))**

- ・ウインナー …… 5本(110g)
- ・ジャガイモ …… 小3個(200g)
- ・玉ねぎ …… 中1個(150~200g)
- ・ニンジン …… 中1/2本(70g)
- ・マッシュルーム …… 大4コ(60g)
- ・ブロッコリー …… 6房(60~70g)
- ・水 …… 1~2カップ(300~400g)
- ・野菜ジュース …… 2~3カップ(400~600g)
- ・コンソメ …… 小さじ1(5g)
- ・しょうゆ …… 小さじ1(6g)
- ・砂糖 …… 適宜
- ・塩・こしょう …… 適宜

**作り方**

- 1 Aの野菜を食べやすい大きさに切る。ブロッコリーは小房に切り、茹でておく。
- 2 鍋にAの野菜とウインナー、水と野菜ジュース、コンソメを入れて煮込む。
- 3 野菜が柔らかくなったなら、しょうゆを加え、味をみて砂糖・塩・こしょうで味を整える。器に盛り付けて、別に茹でたブロッコリーを添える。  
※野菜ジュースはあまり濃厚ではない、さっぱりタイプがよい。果物入りの野菜ジュースは酸味があるので、砂糖を少し加えて味を整える。 ※煮込むと味が濃くなります。ジュースの量はお好みで調整してください。  
監修:帝塚山大学准教授(管理栄養士)佐伯 孝子 協力:帝塚山大学現代生活学部 食物栄養学科 佐伯ゼミ

コンソメ…小さじ(50g)となっておりましたが → 正しくは、**コンソメ…小さじ(5g)**です。