

プチママ 離乳食の作り方（12～18ヶ月頃）

※おかゆの作り方は「離乳食の進め方」の「成長に合わせた素材の固さ」を参照

5/24(月)

ゆで豚とやわらかレタスのあえもの・やわらかじゃが煮・おかゆ



材料
豚切り落とし肉
レタス又葉野菜

じゃが芋
人参

おかゆ

作り方
【ゆで豚とやわらかレタスのあえもの】
脂の部分を取り、食べやすく切った豚肉大さじ1強をゆでる。食べやすく切ったレタス大さじ4を柔らかくなるまでゆで、豚肉とあえる。

【やわらかじゃが煮】
食べやすく切ったじゃが芋大さじ4、食べやすく切った人参大さじ2強を柔らかくなるまでゆでる。

5/25(火)

ころころチキン・グリーンリーフと人参のマヨあえ・おかゆ



材料
若鶏モモ肉

グリーンリーフ又葉野菜
人参

おかゆ

作り方
【ころころチキン】
皮・脂を取った鶏肉大さじ1強に片栗粉少々をまぶし、少量の油で焼き、食べやすく切る。

【グリーンリーフと人参のマヨあえ】
食べやすく切ったグリーンリーフ大さじ4、食べやすく切った人参大さじ2強を柔らかくなるまでゆで、マヨネーズごく少々であえる。

5/26(水)

野菜オムレツ・えのきと白菜のおひたし・おかゆ



材料
卵
人参 ピーマン

白菜
えのき茸

おかゆ

作り方
【野菜の卵とじ丼】
食べやすく切った玉葱大さじ4、食べやすく切った人参大さじ2強、食べやすく切ったピーマン大さじ1強を柔らかくなるまでゆでる。溶き卵2/3コを加えて混ぜ、十分に火を通し、ケチャップごく少々をかける。

【えのきと白菜のおひたし】
細かく刻んだえのき茸大さじ1強、食べやすく切った白菜（葉の部分）大さじ4を柔らかくなるまでゆで、削り節ごく少々を振る。

5/27(木)

豆腐ステーキ トマトソースがけ・かぼちゃサラダ・おかゆ



材料
トマト
豆腐

かぼちゃ
グリーンリーフ又葉野菜

おかゆ

作り方
【豆腐ステーキ トマトソースがけ】
水気をきった豆腐約35gに小麦粉をまぶし、少量の油でこんがり焼き、食べやすく切る。皮・種を取り、食べやすく切ったトマト大さじ2強にラップをかけ、レンジで目安として500Wで約30秒加熱し、豆腐にかける。

【かぼちゃサラダ】
皮・種を取り、食べやすく切ったかぼちゃ大さじ4、食べやすく切ったグリーンリーフ大さじ4を柔らかくなるまでゆで、マヨネーズごく少々であえる。

5/28(金)

レタスうどん・胡瓜のヨーグルトサラダ



材料
レンジ用うどん
レタス又葉野菜

胡瓜
カーネルコーン

<ご家庭でご用意いただく材料>
プレーンヨーグルト

作り方
【レタスうどん】
食べやすく切ったレタス大さじ4、大人用でレンジ加熱し、食べやすく切ったうどん大さじ5と共に柔らかくなるまでゆで、湯を捨てる。

【胡瓜のヨーグルトサラダ】
食べやすく切った胡瓜大さじ4、細かく刻んだコーン小さじ1強を柔らかくなるまでゆでる。ヨーグルト大さじ4とあえる。

5/29(土)

牛たま丼・もやしとにらのスープ



材料
牛ひき肉
温泉卵

もやし
にら

おかゆ

作り方
【牛たま丼】
ひき肉（なるべく赤身の多い部分）大さじ1強をゆでる。さとう・しょうゆごく少々を加え、温泉卵2/3コでとじ、十分に火を通し、おかゆにのせる。

【もやしとにらのスープ】
食べやすく切ったもやし大さじ4、食べやすく切ったにら大さじ1強を柔らかくなるまでゆで、湯大さじ5を加えて煮る。