## Cut Meal 離乳食の作り方(5~6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

## 9/20(月) 白菜と人参のすりつぶし・おかゆ



材料 白菜 人参

おかゆ

【白菜と人参のすりつぶし】

細かく刻んだ白菜(葉の部分)・人参各大さじ1/2を 軟らかくなるまでゆで、すりつぶす。

9/21(火)

キャベツのすりつぶし・おかゆ



材料

キャベツ

おかゆ

豆腐

おかゆ

【キャベツのすりつぶし】

細かく刻んだキャベツ大さじ1を軟らかくなるまでゆで、す 1.5 c m角の豆腐をレンジで目安として500Wで約40 りつぶす。

9/24(金)

ミニトマトのピューレ・おかゆ

【豆腐のとろとろ】

秒加熱し、すりつぶす。湯少々でのばす。

9/22(水)

豆腐のとろとろ・おかゆ

9/23(木)

大根のとろみピューレ・おかゆ



材料 大根

おかゆ

作り方

作り方

材料

ミニトマト

おかゆ

【ミニトマトのピューレ】

ミニトマト1コに十文字に切り込みを入れて、水小さじ1 を振ってラップをかけ、レンジで目安として500Wで約 15秒加熱し、皮・種を取り、すりつぶす。

9/25(土)

玉葱と人参のすりのばし・おかゆ



材料 玉葱 人参

おかゆ

【大根のとろみピューレ】

おろした大根大さじ1に片栗粉1つまみを加えて混ぜ、 ラップをかけ、レンジで目安として500Wで約30秒加熱 する。

作り方

【玉葱と人参のすりのばし】

細かく刻んだ玉葱・人参各大さじ1/2を軟らかくなるま でゆで、すりつぶし、湯少々でのばす。