

カットミール 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

<p>1/31(月)</p>	<p>2/1(火)</p>	<p>2/2(水)</p>
<p>玉葱のすりつぶし・おかゆ</p>	<p>キャベツと人参のすりつぶし・おかゆ</p>	<p>大根のすりつぶし・おかゆ</p>
		
<p>材料</p> <p>玉葱</p> <p>おかゆ</p>	<p>材料</p> <p>キャベツ</p> <p>人参</p> <p>おかゆ</p>	<p>材料</p> <p>大根</p> <p>おかゆ</p>
<p>作り方</p> <p>【玉葱のすりつぶし】</p> <p>細かく刻んだ玉葱大さじ1を柔らかくなるまでゆで、すりつぶす。</p>	<p>作り方</p> <p>【キャベツと人参のすりつぶし】</p> <p>細かく刻んだキャベツ・人参各大さじ1/2を柔らかくなるまでゆで、すりつぶす。</p>	<p>作り方</p> <p>【大根のすりつぶし】</p> <p>細かく刻んだ大根大さじ1を柔らかくなるまでゆで、すりつぶす。</p>

<p>2/3(木)</p>	<p>2/4(金)</p>	<p>2/5(土)</p>
<p>白菜のすりのばし・おかゆ</p>	<p>人参のとろとろ・おかゆ</p>	<p>かぼちゃのポタージュ オニオン風味・おかゆ</p>
		
<p>材料</p> <p>白菜</p> <p>おかゆ</p>	<p>材料</p> <p>人参</p> <p>おかゆ</p>	<p>材料</p> <p>かぼちゃ</p> <p>玉葱</p> <p>おかゆ</p>
<p>作り方</p> <p>【白菜のすりのばし】</p> <p>細かく刻んだ白菜（葉の部分）大さじ1を柔らかくなるまでゆで、すりつぶし、湯少々でのばす。</p>	<p>作り方</p> <p>【人参のとろとろ】</p> <p>細かく刻んだ人参大さじ1を柔らかくなるまでゆで、すりつぶす。</p>	<p>作り方</p> <p>【かぼちゃのポタージュ オニオン風味】</p> <p>皮を取り、細かく刻んだかぼちゃ大さじ1、細かく刻んだ玉葱大さじ1を柔らかくなるまでゆで、すりつぶし、湯少々でのばす。</p>