

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 style="text-align: center;">4/22(月)</p> <p style="text-align: center;">白菜と人参のすりつぶし・おかゆ</p>  <p>材料 白菜 人参 おかゆ</p> <p>作り方 【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を柔らかくなるまでゆで、すりつぶす。</p>	<p style="text-align: center;">4/23(火)</p> <p style="text-align: center;">かぼちゃのピューレ・おかゆ</p>  <p>材料 かぼちゃ おかゆ</p> <p>作り方 【かぼちゃのピューレ】 皮を取り、細かく刻んだかぼちゃ大さじ1を柔らかくなるまでゆで、熱いうちにつぶし、湯少々でのばしてピューレ状にする。</p>	<p style="text-align: center;">4/24(水)</p> <p style="text-align: center;">豆腐のとろとろ・おかゆ</p>  <p>材料 豆腐 おかゆ</p> <p>作り方 【豆腐のとろとろ】 1.5cm角の豆腐をレンジで目安として500Wで約40秒加熱し、すりつぶして湯少々でのばす。</p>
<p style="text-align: center;">4/25(木)</p> <p style="text-align: center;">玉葱のすりのばし・おかゆ</p>  <p>材料 玉葱 おかゆ</p> <p>作り方 【玉葱のすりのばし】 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>	<p style="text-align: center;">4/26(金)</p> <p style="text-align: center;">大根と人参のすりつぶし・おかゆ</p>  <p>材料 大根 人参 おかゆ</p> <p>作り方 【大根と人参のすりつぶし】 細かく刻んだ大根・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 style="text-align: center;">4/27(土)</p> <p style="text-align: center;">玉葱とコーンのとろとろ・おかゆ</p>  <p>材料 玉葱 カーネルコーン おかゆ</p> <p>作り方 【玉葱とコーンのとろとろ】 細かく刻んだ玉葱大さじ1/2、薄皮をむいて細かく刻んだコーン小さじ1/2を柔らかくなるまでゆで、すりつぶし、水溶き片栗粉でとろみをつける。</p>