

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;">12/16(月)</p> <p style="text-align: center;">パンがゆ・玉葱のすりのばし</p>  <p>材料 <ご家庭でご用意いただく材料> 8枚切り食パン 玉葱</p> <p>作り方 【パンがゆ】 耳を取った食パン1/4枚をさいの目切りにし、湯で溶いた粉ミルク又は湯40mlと合わせてラップをかけ、レンジで目安として500Wで約30秒加熱し、すりつぶす。</p>	<p style="text-align: center;">12/17(火)</p> <p style="text-align: center;">白菜のとろとろ・おかゆ</p>  <p>材料 白菜 おかゆ</p> <p>作り方 【白菜のとろとろ】 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、すりつぶす。</p>	<p style="text-align: center;">12/18(水)</p> <p style="text-align: center;">キャベツと玉葱のすりのばし・おかゆ</p>  <p>材料 キャベツ 玉葱 おかゆ</p> <p>作り方 【キャベツと玉葱のすりのばし】 細かく刻んだキャベツ・玉葱各大さじ1/2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;">12/19(木)</p> <p style="text-align: center;">人参のピューレ・おかゆ</p>  <p>材料 人参 おかゆ</p> <p>作り方 【人参のピューレ】 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 style="text-align: center;">12/20(金)</p> <p style="text-align: center;">ミニトマトのすりつぶし・おかゆ</p>  <p>材料 ミニトマト おかゆ</p> <p>作り方 【ミニトマトのすりつぶし】 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。</p>	<p style="text-align: center;">12/21(土)</p> <p style="text-align: center;">白菜と人参のすりのばし・おかゆ</p>  <p>材料 白菜 人参 おかゆ</p> <p>作り方 【白菜と人参のすりのばし】 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、すりつぶし、湯少々でのばす。</p>