

カットミール 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

<p style="text-align: center;">12/12(月)</p> <p style="text-align: center;">牛たま丼・レタスと人参のやわらか煮</p>  <p>材料 牛コマ 卵 玉葱 レタス又葉野菜 人参</p> <p>おかゆ</p> <p>作り方 【牛たま丼】 脂の部分を取り、食べやすく切った牛肉小さじ2強をゆでる。食べやすく切った玉葱大さじ4を軟らかくなるまでゆでる。牛肉、さとう・しょうゆごく少々を加え、溶き卵2/3コでとじ、十分に火を通し、おかゆにのせる。</p> <p>【レタスと人参のやわらか煮】 食べやすく切ったレタス大さじ4、食べやすく切った人参大さじ2強を軟らかくなるまでゆでる。</p>	<p style="text-align: center;">12/13(火)</p> <p style="text-align: center;">豚肉のミニトマトソースがけ・白菜とグリーンリーフのマヨあえ・おかゆ</p>  <p>材料 豚コマ ミニトマト 白菜 グリーンリーフ又葉野菜</p> <p>おかゆ</p> <p>作り方 【豚肉のミニトマトソースがけ】 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。ミニトマト1コの皮・種を取り、ラップをかけ、レンジで目安として500Wで約20秒加熱し、すりつぶして豚肉にかける。</p> <p>【白菜とグリーンリーフのマヨあえ】 食べやすく切った白菜・グリーンリーフ各大さじ4を軟らかくなるまでゆで、マヨネーズごく少々であえる。</p>	<p style="text-align: center;">12/14(水)</p> <p style="text-align: center;">鶏肉とチンゲン菜のやわらか煮・もやしのおひたし・おかゆ</p>  <p>材料 若鶏コマ チンゲン菜 人参 もやし</p> <p>おかゆ</p> <p>作り方 【鶏肉とチンゲン菜のやわらか煮】 皮・脂を取り、食べやすく切った鶏肉大さじ1強をゆでる。食べやすく切ったチンゲン菜（葉の部分）大さじ4、食べやすく切った人参大さじ2強を軟らかくなるまでゆで、鶏肉、しょうゆごく少々を加える。</p> <p>【もやしのおひたし】 食べやすく切ったもやし大さじ5を軟らかくなるまでゆでる。</p>
<p style="text-align: center;">12/15(木)</p> <p style="text-align: center;">大根の卵とじ・キャベツと玉葱のみそ汁・おかゆ</p>  <p>材料 大根 <ご家庭でご用意いただく材料> 卵</p> <p>キャベツ 玉葱</p> <p>おかゆ</p> <p>作り方 【大根の卵とじ】 食べやすく切った大根大さじ4を軟らかくなるまでゆでる。溶き卵2/3コを加え、十分に火を通す。</p> <p>【キャベツと玉葱のみそ汁】 食べやすく切ったキャベツ・玉葱各大さじ4を軟らかくなるまでゆで、湯大さじ4、みそごく少々を加えて煮る。</p>	<p style="text-align: center;">12/16(金)</p> <p style="text-align: center;">鶏肉と水菜のレンジ蒸し・もやしとわかめのおかかあえ・おかゆ</p>  <p>材料 若鶏モモ肉 水菜 もやし 乾燥カットわかめ</p> <p>おかゆ</p> <p>作り方 【鶏肉と水菜のレンジ蒸し】 皮・脂を取り、食べやすく切った鶏肉大さじ1強、食べやすく切った水菜大さじ4を混ぜ、ラップをかけ、レンジで目安として500Wで約1分加熱する。</p> <p>【もやしとわかめのおかかあえ】 食べやすく切ったもやし大さじ4、細かく刻んだわかめ小さじ1強を軟らかくなるまでゆで、削り節ごく少々をかける。</p>	<p style="text-align: center;">12/17(土)</p> <p style="text-align: center;">豆腐ステーキ・きのこ野菜の煮もの・おかゆ</p>  <p>材料 豆腐 ぶなしめじ キャベツ 人参</p> <p>おかゆ</p> <p>作り方 【豆腐ステーキ】 水気をきった3.5cm角の豆腐に小麦粉をまぶし、少量の油でこんがり焼き、食べやすく切る。しょうゆごく少々をかける。</p> <p>【きのこ野菜の煮もの】 食べやすく切ったキャベツ大さじ4、食べやすく切った人参大さじ2強、細かく刻んだぶなしめじ大さじ3を軟らかくなるまでゆでる。</p>