

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;">1/23(月)</p> <p style="text-align: center;">鶏肉とかぼちゃのマッシュ・温野菜サラダ・おかゆ</p>  <p>材料 若鶏ムネ肉 かぼちゃ</p> <p>サニーレタス又葉野菜 胡瓜</p> <p>おかゆ</p> <p>作り方 【鶏肉とかぼちゃのマッシュ】 皮・脂を取り、食べやすく切った鶏肉大さじ1強をゆでる。皮を取り、食べやすく切ったかぼちゃ大さじ4を軟らかくなるまでゆでて粗くつぶし、鶏肉と混ぜる。</p> <p>【温野菜サラダ】 食べやすく切ったサニーレタス・胡瓜各大さじ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;">1/24(火)</p> <p style="text-align: center;">豚汁・二色和え・おかゆ</p>  <p>材料 豚コマ ごぼう 人参</p> <p>玉葱 グリーンリーフ又葉野菜</p> <p>おかゆ</p> <p>作り方 【豚汁】 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。解凍し、細かく刻んだごぼう大さじ1強、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。豚肉、湯大さじ4、みそごく少々を加える。</p> <p>【二色和え】 食べやすく切った玉葱・グリーンリーフ各大さじ4を軟らかくなるまでゆでる。</p>	<p style="text-align: center;">1/25(水)</p> <p style="text-align: center;">牛そぼろ煮・やわらかトマト・おかゆ</p>  <p>材料 牛ひき肉 キャベツ むき枝豆</p> <p>トマト</p> <p>おかゆ</p> <p>作り方 【牛そぼろ煮】 ひき肉（なるべく赤身の多い部分）大さじ1強をゆでる。食べやすく切ったキャベツ大さじ4、薄皮をむいて細かく刻んだ枝豆小さじ1強を軟らかくなるまでゆで、ひき肉、さとう・しょうゆごく少々を加える。</p> <p>【やわらかトマト】 皮・種を取り、食べやすく切ったトマト大さじ2強を軟らかくなるまでゆでる。</p>
<p style="text-align: center;">1/26(木)</p> <p style="text-align: center;">レンジでチャーハン風・もやしと白菜のおひたし</p>  <p>材料 太葱 <ご家庭でご用意いただく材料> 卵</p> <p>もやし 白菜</p> <p>おかゆ</p> <p>作り方 【レンジでチャーハン風】 食べやすく切った太葱大さじ2を、溶き卵2/3コと共におかゆに混ぜる。ラップをかけ、レンジで目安として500Wで約2分30秒加熱し、十分に火を通す。</p> <p>【もやしと白菜のおひたし】 食べやすく切ったもやし大さじ4、食べやすく切った白菜（葉の部分）大さじ4を軟らかくなるまでゆでる。削り節少々を散らす。</p>	<p style="text-align: center;">1/27(金)</p> <p style="text-align: center;">豆腐サラダ・やわらか玉葱・おかゆ</p>  <p>材料 豆腐 乾燥カットわかめ レタス</p> <p>玉葱</p> <p>おかゆ</p> <p>作り方 【豆腐サラダ】 食べやすく切ったレタス大さじ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、3.5cm角の豆腐を加えてさらにゆで、ざっとつぶしてマヨネーズごく少々であえる。</p> <p>【やわらか玉葱】 食べやすく切った玉葱大さじ5を軟らかくなるまでゆでる。</p>	<p style="text-align: center;">1/28(土)</p> <p style="text-align: center;">二色野菜のヨーグルトあえ・サニーレタスの煮もの・おかゆ</p>  <p>材料 キャベツ 人参 <ご家庭でご用意いただく材料> プレーンヨーグルト</p> <p>サニーレタス又葉野菜</p> <p>おかゆ</p> <p>作り方 【二色野菜のヨーグルトあえ】 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強を軟らかくなるまでゆで、ヨーグルト大さじ4と混ぜ合わせる。</p> <p>【サニーレタスの煮もの】 食べやすく切ったサニーレタス大さじ5を軟らかくなるまでゆでる。</p>