

## 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;"><b>2/7(月)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>玉葱のすりつぶし・おかゆ</b></p>  <p><b>材料</b> 玉葱  おかゆ</p> <p><b>作り方</b> 【玉葱のすりつぶし】 細かく刻んだ玉葱大さじ1を柔らかくなるまでゆで、すりつぶす。</p>	<p style="text-align: center;"><b>2/8(火)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>かぼちゃのポタージュ オニオン風味・おかゆ</b></p>  <p><b>材料</b> かぼちゃ 玉葱  おかゆ</p> <p><b>作り方</b> 【かぼちゃのポタージュ オニオン風味】 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>	<p style="text-align: center;"><b>2/9(水)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>キャベツと人参のすりつぶし・おかゆ</b></p>  <p><b>材料</b> キャベツ 人参  おかゆ</p> <p><b>作り方</b> 【キャベツと人参のすりつぶし】 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 style="text-align: center;"><b>2/10(木)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>大根のすりつぶし・おかゆ</b></p>  <p><b>材料</b> 大根  おかゆ</p> <p><b>作り方</b> 【大根のすりつぶし】 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 style="text-align: center;"><b>2/11(金)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>人参のとろとろ・おかゆ</b></p>  <p><b>材料</b> 人参  おかゆ</p> <p><b>作り方</b> 【人参のとろとろ】 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;"><b>2/12(土)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>白菜のすりのばし・おかゆ</b></p>  <p><b>材料</b> 白菜  おかゆ</p> <p><b>作り方</b> 【白菜のすりのばし】 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>