## プチママ 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

## 3/24(月) じゃが芋のとろとろ・おかゆ



じゃが芋

おかゆ

【じゃが芋のとろとろ】

細かく刻んだじゃが芋大さじ1を軟らかくなるまでゆで、 熱いうちにすりつぶして湯少々でのばす。

3/25(火) 人参のピューレ・おかゆ



材料 人参

おかゆ

【人参のピューレ】 |細かく刻んだ人参大さじ1を軟らかくなるまでゆで、すり| |細かく刻んだ白菜(葉の部分)大さじ1を軟らかくなる| つぶす。

3/26(水)

白菜のすりつぶし・おかゆ



白菜

おかゆ

【白菜のすりつぶし】

までゆで、すりつぶす。

## 3/27(木)

トマトのペースト・おかゆ



材料トマト

おかゆ

作り方

【トマトのペースト】

皮・種を取り、細かく刻んだトマト大さじ1にラップをか け、レンジで目安として500Wで約30秒加熱し、すりつ ぶす。

3/28(金)

青菜のすりのばし・おかゆ



材料 青菜

おかゆ

作り方

【青菜のすりのばし】

細かく刻んだ青菜(葉の部分)大さじ1を軟らかくなる までゆで、水にさらして水気を絞り、すりつぶし、湯少々 でのばす。

3/29(土)

玉葱のすりつぶし・おかゆ



材料 玉葱

おかゆ

作り方

【玉葱のすりつぶし】

細かく刻んだ玉葱大さじ1を軟らかくなるまでゆで、すり つぶす。