

離乳食の簡単なレシピですので参考にしてみて下さい。

簡単♪ 5倍がゆ

[分量]

米…… 1

水……5



[作り方]

- ① 洗った米を耐熱性のカップに入れ、 分量の水を加える。
- ② 炊飯器で大人のご飯を炊くときに、 内釜の真ん中カップごと置き、いつ ものようにスイッチを入れ炊く。
- ③ 炊き上がったら蒸らし、カップを取り 出す。

豆腐のグリーンあんかけ

[分量]

絹豆**腐**……15g

きゅうり……15g

片栗粉(水溶き)



[作り方]

- ① きゅうりはすりおろし、くたくたになるまで煮て、水溶き片栗粉を入れてとろみをつける
- ② 豆腐をさいの目に切りコトコト煮る
- ③ ②を器に盛り、①のアンを上から かける

いんげんのトマトあえ

[分量]

いんげん………10 g トマト………10 g 粉チーズ………少々



[作り方]

- いんげんはみじんぎりにして、
 くたくたになるまで煮る
- ② トマトは湯むきして皮と種を取りみじん切りにして煮る
- ③ ①②と粉チーズを混ぜる

人参のミルクスープ

[分量]

南瓜一……10g 育児用ミルク (調乳済み) 50g

[作り方]

- ① 人参は皮をむいてみじんぎりに してなべに入れコトコト煮る
- ② ①に育児用ミルクを入れできあが