

離乳食の簡単なレシピです。参考にしてみて下さい。

後期は舌が上下左右前後と動かせるようになるため、食べ物を口の中で移動させも ぐもぐできるようになります。固さの目安はバナナ位の固さです。

コーンおやき

[分量]

クリームコーン……15 g

鶏ひき肉……15g

人参・ほうれん草……5g

小麦粉………大2

[作り方]

- ① 人参・ほうれん草はみじん切りにしてそれぞれ茹でる
- ② 鶏ひき肉も茹でておく
- ③ ①②とクリームコーン・小麦粉を合わせ生 地を作る
- ④ ③をフライパンで両面焼く

さつまバター

[分量]

さつま……20 g

バター……小 1/4

[作り方]

- ① さつまは皮をむいて取り食べやすい 大きさにカットする
- ② 鍋に①を入れ弱火でコトコト煮る。柔らかなったら、バターを入れ出来上がり

りんごヨーグルト

[分量]

白菜(葉先)……20 g ヨーグルト……大1 りんご……5 g

[作り方]

- ① 白菜は細かく切り小鍋に水を入れコトコト煮る
- ② りんごは皮をむき小さく切り①に入れさらにコトコト 煮る
- ③ ②が冷めたらヨーグルト和える



ぐだくさんスープ

[分量]

人参・大根・ブロッコリー……各 10 g 塩………少々

[作り方]

- ① 野菜を食べやすい大きさににカットする
- ② ①を小鍋に入れコトコト煮る
- ③ 塩で味をつけ出来上がり

