

離乳食レシピ

7~8か月頃 たらポテト

<材料> 白身魚(たら) 15g じゃがいも 15g だし汁 大さじ1

<作り方>

- ①白身魚はゆでて骨と皮を除き、粗くほぐす。
- ②じゃが芋は皮をむいて小さめに切り、やわらかくゆでてすり 鉢ですりつぶす。だし汁を加えて、なめらかになるまでの ばす。
- ③2に①を混ぜ合わせる。

9~11か月頃 高野豆腐入りハンバーグ

<材料>

玉ねぎ(みじん切り) 小さじ 1/2 豚ひき肉(赤身) 10g 高野豆腐(すりおろしたもの) 大さじ 1/2 油 少々だし汁 大さじ 2 グリーンアスパラガス(穂先) 3 本

く作り方>

- ①耐熱皿に玉ねぎを入れてラップをかけ、電子レンジで20 秒程度加熱して冷ます。
- ②ボウルに**①**とひき肉、高野豆腐を混ぜて練り、小判形に整える。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、**②**の両面を焼いたら、 だし汁を加えてふたをして蒸し焼きにする。
- ④器に❸を盛り、アスパラガスの穂先はやわらかくゆで、1 cm 長さ程度に切って添える。