

離乳食レシピ 中期 (7~8 カ月ごろ)

やわらかくして小さく刻んだものを、舌で押しつぶして食べる時期です。食べる量や使える食材も増えてきます。いろいろな味を体験させてあげましょう。

とりわけ離乳食について

とりわけ離乳食とは、大人の食事を作る過程で、赤ちゃんに合った食材を食べやすくアレンジした離乳食のことです。食べる量が増えたらとりわけ離乳食が便利です。

大人用



子ども用



Point

- ・大人の味付けをする前に取り出す。
- ・子どもの月齢に合った大きさや固さに調節する。
- ・その時期に食べられる食材のみをとりわけ。
- ・調味料は少量にする (大人のものを薄めても OK)。

野菜は大きめに切つてゆでると芯まで柔らかくなります!

★レシピは大人も一緒に食べられるとりわけレシピをのせています。「だし」を使えば、家族一緒に同じ味付けでもおいしく食べられます。

豆腐とほうれん草の卵とじ



材料 (大人2人+子ども1人分)
絹ごし豆腐 200g
卵 2個
ほうれん草(葉先のみ) .. 50g
だし汁 20ml

作り方

- ① 豆腐は3~5mm角に切る。卵は溶く。ほうれん草はゆでてみじん切りにする。
- ② 鍋にだし汁を入れ中火にかける。ほうれん草と豆腐を入れてひと煮する。
- ③ 煮えたら弱火にし、溶き卵を流し入れ、ふたをして3~5分蒸し煮にする。
- ④ 子ども用に、1/8量を盛りつける。

鶏ひき肉と餃子の皮のトトロ煮



材料 (大人2人+子ども1人分)
鶏ひき肉 100g
キャベツ 100g
小ねぎ 10g
餃子の皮 12枚
だし汁 150ml
★大人用
ごま油 小さじ1
塩こしょう 少々

作り方

- ① キャベツとねぎはみじん切りにし、鶏ひき肉と混ぜ合わせる。
 - ② 餃子の皮は2枚だけ5mm角に刻む。
 - ③ 子ども用に、鍋にだし汁を入れ中火にかけ、①を30gと②を鍋に入れ、トトロになるまで煮る。
- ★大人用は、残りの①に塩こしょうをし、10等分にする。残りの皮で包み、餃子を10個作る。フライパンに油を熱して焼く。

しらすと海苔入りおかゆ



材料 (1食分)
おかゆ 50~80g
しらす 小さじ1
刻み海苔 少々

作り方

- ① しらすは熱湯を回しかけ、塩抜きをする。水気を切って細かく刻む。
- ② 温かいおかゆに①と海苔を入れ、混ぜ合わせる。

ブロッコリーとトマトの Pasta



材料 (大人2人+子ども1人分)
スパゲティ 200g
ブロッコリー 100g
トマト 200g
だし汁 100ml

★大人用

にんにく 1片
オリーブ油 大さじ1
コンソメ 小さじ1
塩こしょう 適量

作り方

- ① スパゲティは袋の時間通りゆでる。
 - ② ブロッコリーは小房に分け、ゆでて水気を切る。トマトは皮を湯むしし、種を取り除き刻む。
 - ③ 子ども用に、ゆでたスパゲティ30g(刻む)、ブロッコリー20g(刻む)、トマト20gとだし汁を小鍋に入れ、やわらかくなるまで煮る。
- ★大人用は、フライパンに油とスライスしたにんにくを熱し、香りが立ったら、ブロッコリー、トマト、ゆでたスパゲティ、コンソメを加え炒め、最後に塩こしょうで味を調える。

鮭のクリームシチュー



材料 (大人2人+子ども1人分)
生鮭 100g
玉ねぎ 100g
じゃがいも 100g
ブロッコリー 40g
バター 大さじ1
小麦粉 大さじ1
水 200ml
牛乳 100ml
★大人用
コンソメ 小さじ1
塩こしょう 少々

作り方

- ① 鮭と玉ねぎ、じゃがいもは一口大に切る。ブロッコリーは小房に分ける。
 - ② 弱火で鍋にバターを熱し、野菜をさっと炒める。
 - ③ 小麦粉を振り入れてさらに炒め、水と鮭を加えやわらかくなるまで煮る。
 - ④ 子ども用に、野菜は各10gずつ取り出し、5mm角に刻む。鮭は10g取り出しほぐして、一緒に器に盛る。
 - ⑤ ③に牛乳を加え加熱し、④にソースを大さじ3程度かける。
- ★大人用は、残りの④にコンソメを加え、塩こしょうで味を調える。

すりおろしりんご入りヨーグルト



材料 (1食分)
プレーンヨーグルト .. 50g
りんご 1/8個

作り方

- ① ヨーグルトを器に入れる。
- ② りんごは皮をむいてすりおろし、①にのせる。