

ペースト（初期5～6ヶ月）

大人の料理

初期（5～6ヶ月）

中期（7～9ヶ月）

後期（10～11ヶ月）



「無塩・無添加」のだしを使いましょう。
かつお節や昆布が向いています。
赤ちゃん用の粉末だしも便利です。



材 料

さつまいも	5 g
チンゲンサイ（葉）	5 g
だし汁	150ml

1マス=1cm×1cm



Cooking Instructions

- ①おとなの作り方2・3から、さつまいもとチンゲンサイ（葉）を取り分ける。
- ②鍋に①とだし汁を入れ、やわらかくなるまで煮る。
※さつまいもは焦げやすいので、常にだし汁に浸かった状態で煮るとよいです
- ③②をすり鉢に入れ、すりこぎですりつぶす。
だし汁を少しずつ入れて混ぜながら、ポタージュスープくらいのかたさに調整する。

※片栗粉でとろみをつけてもよいです。