

肉団子のあんかけ（後期9～11ヶ月）



お子さんの進み具合に合わせて
豚ミンチは赤身を選ぶなど
工夫してあげてくださいね



材 料

おとなの作り方2から

取り分けたタネ	30g
だし汁	50ml
しょうゆ	0.1g
片栗粉	小さじ1/2
水	小さじ1

1マス=1cm×1cm



- ①おとなの作り方2で、塩コショウを入れる前にタネを取り分ける。
- ②①を食べやすい大きさに成形する。
- ③熱したフライパンで②を焼く。焼き色がついたら裏返し、蓋をして、中まで火が通るよう弱火でしっかり加熱する。
- ④煮立った状態のだし汁に③としょうゆを加えてひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。

大人の料理

初期（9～11ヶ月）

中期（12～15ヶ月）

後期（16～24ヶ月）