離乳 中期

やわらか肉団子汁

生後 7~8か月ごろ



材料・下準備(4~5人分)

だし汁 ······ 2カップ(400ml)

にんじん・・・・・ 1/4本) 皮をむいて大きめに切り、

たまねぎ ···・・ 1/4個 ∫ 軟らかくゆでて、

鶏ひき肉 ・・・・・ 50g 3~5mmの角切りにする

じゃがいも ・・・・ 1/3個 : 生のまますりおろす

しょうゆ ・・・・・・ 小さじ1/3

Point

ひき肉に、水分(すりおろした じゃがいもなど)を含ませると、 加熱しても固くならず食べ やすく仕上がります。

肉団子が大きすぎたときは、 スプーンで小さく割りながら 食べさせます。

作り方

- 動に、だし汁・にんじん・たまねぎを入れて煮る。
- 2 鶏ひき肉に じゃがいもを加え、もみこむように よく練り合わせる。
- ❸ ②を小さな団子状にして鍋に入れ、途中アクをすくいながら、よく煮る。
- 4 しょうゆは味が足りなければ加える。

