

7~8か月ごろ

<取り分けるもの：基本の作り方②④から>

② ゆでそうめん10g  
④ なす10g、鶏ひき肉10g  
だし汁30ml  
水溶き片栗粉…適量（片栗粉1：水2の割合）



9~11か月ごろ

※大人のものから取り分ける時は、だし汁で3倍程度に薄める。

<取り分けるもの：基本の作り方②⑤から>

② ゆでそうめん15g  
⑤ なす20g、鶏ひき肉15g  
だし汁40ml  
水溶き片栗粉…適量（片栗粉1：水2の割合）



1才~1才6ヶ月ごろ

※大人のものから取り分ける時は、だし汁で2倍程度に薄める。

<取り分けるもの：基本の作り方②⑤から>

② ゆでそうめん25g  
⑤ なす25g、鶏ひき肉20g  
だし汁50ml



<作り方>

① なすは1cm角に切り、鶏ひき肉は1cm大にほぐす。  
② ゆでそうめんは2~3cmの長さに切る。  
③ 鍋にだし汁、①と②を加えてひと煮立ちさせ、火を止めて味をなじませる。