

## 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）

※全がゆ  
50～80g

<作り方>

① なすはすりつぶすか、2～3mmに刻む。鶏ひき肉はすりつぶす。

② ゆでそうめんは2～5mmほどに刻む。

③ 鍋にだし汁、①と②を入れ、ひと煮立ちさせたら水溶き片栗粉を加え、とろみがつくまで加熱し、火を止めて味をなじませる。



## 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）

全がゆ90g  
または  
軟飯80g

<作り方>

① なすは5mm角に切り、鶏ひき肉はバラバラにほぐす。

② ゆでそうめんは1cm幅に切る。

③ 鍋にだし汁、①と②を入れ、ひと煮立ちさせたら水溶き片栗粉を加え、とろみがつくまで加熱し、火を止めて味をなじませる。



## 1才～1才6か月ごろ

※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

※軟飯または  
ご飯80g

<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。

