

## お好み焼き(主食・主菜)

### 材料(大人2人分)

キャベツ	1/4個		
豚肉モモ薄切	100g	A	薄力粉 100g
コーン缶	50g		卵 1個
油 大さじ1			だし汁 100ml
中濃ソース・削り節・青のり	各少々		



### 作り方

- ① キャベツを千切りにし、コーンは汁気をとっておく。
- ② ボウルにAを入れて混ぜ、生地を作る。
- ③ ②に①を入れ、サックリ混ぜる。
- ④ フライパンに油を引いて、豚肉を焼き、③を上から流しいれ、両面焼く。
- ⑤ 皿に盛り、お好みでソース、削り節、青のりをかける。

### とり分け 離乳食

#### 〈5~6か月頃〉

- ①のキャベツをだし汁と電子レンジで柔らかくなるまで加熱し、すり鉢ですり、だし汁で食べやすいやわらかさに調整する。裏ごししたコーンをトッピングする。



#### 〈7~8か月頃〉

- ①のキャベツをみじん切りにし、だし汁と電子レンジで柔らかくなるまで加熱する。コーンをみじん切りし、トッピングする。

#### 〈9~11か月頃〉

- ①のキャベツ、だし汁、豚肉のみじん切り、生地大さじ1、粗みじんにしたコーンを混ぜ合わせる。フライパンで焼き、削り節、青のりをトッピングする。

#### 〈12~18か月頃〉

- ①のキャベツ、だし汁、8mm角に切った豚肉、生地大さじ2、粗みじんにしたコーンを混ぜる。フライパンで焼き、中濃ソース、削り節、青のりをトッピングする。

