



# かぼちゃボール

## (8個分)

かいた版ネウボラ  
 (ひまわりプラザ)  
 南つくも町11番16号  
 TEL: 824-1225

材 料	分 量	作 り 方
かぼちゃ	1 / 5個	① かぼちゃは皮と種を取り、一口大に切って、電子レンジ(600W)で7分加熱する。熱いうちにフォークでつぶし、バターと牛乳を少しずつ加えてよく混ぜる。 ② ベーコンはみじん切りにして、電子レンジ(600W)で1分加熱する。 ③ コーンフレークをビニール袋に入れて、手で軽く砕く。 ④ ①に②のベーコンと塩を加えて混ぜ、団子状に丸めたら、③のコーンフレークをつけて器に盛る。
ベーコン	4枚	
バター	大さじ1	
牛乳	大さじ2	
塩	小さじ1 / 3	
コーンフレーク	2カップ弱	

## 離乳食へ展開してみよう!

### 初期《5・6か月ごろ》

①の加熱したかぼちゃを少量取り、フォークでよくつぶす。湯を加えて、ペースト状にのぼす。

★使用した材料★ かぼちゃ

### 中期《7・8か月ごろ》

①の加熱したかぼちゃを少量取り、フォークでつぶす。湯を加えて、マッシュにする。

★使用した材料★ かぼちゃ

### 後期《9～11か月ごろ》

かぼちゃを熱いうちにフォークでつぶし、バターを少し加えてよく混ぜる。団子状に丸めて、細かく砕いたコーンフレークを軽くつけて出来上がり。

★使用した材料★  
 かぼちゃ・バター・コーンフレーク

### 完了期《12～18か月ごろ》

①に少量の塩を加えて、団子状に丸め、細かく砕いたコーンフレークをつける。

★使用した材料★  
 かぼちゃ・バター・牛乳・塩・コーンフレーク  
 (塩を砂糖に代えてもおいしいですよ)

# さつまいもケーキ

## (8切れ分)



かいた版ネウボラ  
 (ひまわりプラザ)  
 南つくも町11番16号  
 TEL: 824-1225

材 料	分 量	作 り 方
さつまいも	小3個	① さつまいもは皮付きのまま1cm角に切り、電子レンジで蒸す。 ② 小麦粉と溶き卵、砂糖、サラダ油をしっかりと混ぜ合わせる。 ③ ①のさつまいもを加え、混ぜる。 ④ 天板にクッキングシートを敷き、③を入れ、厚さ1~1.5cmになるように広げる。 ⑤ オープン170℃で16分焼く。 ⑥ 8等分に切って出来上がり。
小麦粉	80g	
卵	L1個	
砂糖	65g	
サラダ油	95g	

## 離乳食へ展開してみよう!

### 初期《5・6か月ごろ》

皮をむいて1cm角に切ったさつまいもをしっかりと蒸して、フォークでよくつぶす。(すり鉢や裏ごし器などでもOK) 湯を加えて、ペースト状にのばす。

★使用した材料★ さつまいも

### 中期《7・8か月ごろ》

皮をむいて1cm角に切ったさつまいもをしっかりと蒸して、フォークでつぶす。湯を加えて、マッシュにする。

★使用した材料★ さつまいも

### 後期《9~11か月ごろ》

小麦粉を水で溶き、少量の溶き卵と砂糖、サラダ油を混ぜ合わせる。①のさつまいもを加えて混ぜる。クッキングシートを敷いた天板に広げて焼く。小さく切る。

★使用した材料★

さつまいも・小麦粉・卵・砂糖・サラダ油

### 完了期《12~18か月ごろ》

小麦粉を水で溶き、少量の溶き卵と砂糖、サラダ油を混ぜ合わせる。①のさつまいもを加えて混ぜる。クッキングシートを敷いた天板に広げて焼く。食べやすい大きさに切る。

★使用した材料★

さつまいも・小麦粉・卵・砂糖・サラダ油