DANONE

ダノンキッズシリーズ

ヨーグルトレシピ

離乳食完了期（12～24ヵ月頃）のレシピ

ベビーダノンの献立メニュー１

献立麩のフレンチトースト＆ベビーダノン・鶏ささみとキャベツのスープ

麩は成長に欠かせないたんぱく質豊富なすぐれもの。赤ちゃんの栄養補給にもオススメです。自然のうまみが詰まった野菜スープは多めに作っておけば、とても便利です。

ベビーダノン　献立

麩のフレンチトースト＆ベビーダノン

材料

ベビーダノン	1個(45g)
焼き麩	4g(直径3cmくらいの麩4個)
溶き卵	1/2個分
牛乳	大さじ2
バター	小さじ1(4g)

作り方

1. 麩は水で戻して、水気をしぼり、牛乳と溶き卵を混ぜたものに浸す。
2. フライパンにバターを熱し、１の両面を焼く。
3. 器に２を盛り付け、「ベビーダノン ※ソースを含め」をかける。

鶏ささみとキャベツのスープ

材料

鶏ささみ	20g(1/4本くらい)
キャベツ ※芯を取り除く	15g(大きめの葉1/2枚)
基本の野菜スープ	80ml

作り方

1. ささみは1cm角に切り、キャベツは粗みじん切りにする。
2. 小鍋に１と野菜スープを入れて火が通るまで煮る。

基本の野菜スープ

材料(約2カップ分)

野菜(キャベツ、にんじん、たまねぎなど)	250g
水	4カップ

作り方

1. 野菜は適当な大きさにきざむ（にんじん、たまねぎは皮をむく）。
2. 鍋に１と水を入れて加熱し、沸騰したら弱火にしてやわらかくなるまで20分ほど煮込む。
3. キッチンペーパーを敷いたザルで２をこす。

自然の恵み、楽しく食べよ

ベビーダノン　プチダノン

© DANONE JAPAN CO.,LTD. ALL RIGHTS RESERVED