



取り分け離乳食 ポテトサラダ

粉だし（まぐろ）を使うことで、まろやかで甘みのあるおだしポテサラに。甘みとうま味があることで赤ちゃんも美味しく食べやすくなります。

材料（離乳食1食分＋大人2人前）

粉だしまぐろ 付属スプーン3杯

お湯 小さじ1～2

じゃがいも 1個

【大人用】

ゆで卵 1個

プチトマト 4個

胡瓜 1/2本

塩（塩もみ用） 適量

マヨネーズ 適量

酢 適量

オリーブオイル 適量

塩 適量

作り方

- 1 ジャガイモを切り鍋に入れ、柔らかくなるまで茹でる。
- 2 ジャガイモを鍋から取り出し、ある程度つぶしたらまぐろ粉を入れて全体に馴染ませる。
- 3 お子さま用はここで取り分け、お湯を適量加えなめらかになったらできあがり。
*分量はお子様の成長に合わせて調節してください
- 4 大人用はゆで卵を粗みじん、プチトマトは1/2カット、胡瓜はスライスして塩もみし水分を絞る。
- 5 2と4を合わせて、マヨネーズ、酢、オリーブオイル、塩でお好みで味付けしたらできあがり。

このレシピで使った商品



粉だし（まぐろ）