



寶寶食譜

9-12個月大

本資源為您提供6-9個月寶寶和全家人的食譜建議



您可採取的步驟

- 根據寶寶的胃口,每天提供3次正餐,1-2次零食。
- 繼續給寶寶提供新的食物和味道。
- 給寶寶餵食不同質地的食物,包括切碎的、絞碎的、糊狀的、軟質的食物和手指食物 (即可以讓嬰兒用手指抓食的食物),例如吐司麵包、薄脆餅和熟透的軟質水果。
- 盡可能與孩子一起進餐。寶寶是通過觀察您來學習進食的。切勿將正在進食的寶寶單獨 留在無人照看的地方。
- 到12個月大時,大多數寶寶已經能吃許多為全家人準備的食物,您無需單獨為寶寶烹飪食物。您可以嘗試為您全家設計的以下食譜。
- 您選擇的食譜應包含《加拿大食物指南之健康飲食》中建議的食物。

您可以嘗試的食譜

蔬菜燉肉

1杯	水	250毫升
1	罐(14 盎司/450毫升)切碎的番茄	1
1/2 磅	適合燜燉的肉(牛肉、羊肉),切末或絞碎	225克
1個	土豆	1個
2根	胡蘿蔔	2根
2根	西芹	2根
半個	小個的洋蔥	半個

Ch: Recipes for Your Baby (9-12 months)

© 2014 Province of British Columbia. 版權所有。 在註明來源的情况下可複製或轉載全文。

本資料作爲一項公共服務而提供,並且建議僅作爲教育及參考資訊的目的而使用。以上資訊無意取代您從您的醫生處獲得的建議,或從註冊營養師處獲得的個別咨詢意見。

Updated: 2014-08-19 | PAGE 1 of 4





將水、番茄和肉放入中等大小的平底深鍋,煮沸。同時,將蔬菜洗淨、去皮並切塊,放入肉湯中煮沸。將火關小,慢燉約**25**分鐘,直至肉軟爛。中間攪拌幾次。

蔬菜奶酪醬汁意大利麵

1 ½杯 磨碎的切達奶酪,壓緊 375 毫升

1 湯匙 黃油或人造黃油 15毫升

1杯 全脂奶 **250**毫升

1 湯匙 麵粉 15毫升

4杯 洗淨的小朵西蘭花和/或花菜 1升

1 ½杯 未煮的意大利麵 375毫升

按照意大利麵包裝上的說明將其煮熟,將西蘭花和花菜切成小朵,隔沸水蒸約10分鐘,直至蒸軟,注意不要蒸爛。同時,將黃油或人造黃油加入平底深鍋中融化。加入麵粉,攪拌均勻。緩慢地加入牛奶,並不停攪拌。攪拌是為了不讓麵粉結塊,令醬汁濃稠。加入奶酪並攪拌至奶酪融化,醬汁變厚。加入煮好的意大利麵和蔬菜。攪拌至均勻。

慢燉小扁豆

1½杯 水 375毫	水 375毫升
------------	---------

½杯 乾的紅色小扁豆,淘洗乾淨 125毫升

1杯 切碎的洋蔥 250毫升

2瓣 小瓣的蒜,切末 2瓣

 1 4茶匙 薑黄(可不加) 1 毫升

 $\frac{1}{4}$ 茶匙 小茴香末(可不加) $\frac{1}{2}$

½ 茶匙 薑末 (可不加) **2**毫升

2茶匙 油 10毫升

Ch: Recipes for Your Baby (9-12 months)

^{© 2014} Province of British Columbia. 版權所有。 在註明來源的情況下可複製或轉載全文。





1杯 煮好的米飯

250毫升

在中等大小的平底深鍋中,加入水、小扁豆、1/2杯洋蔥、一瓣蒜和香料(如使用)。煮沸。把 火關小,燜10分鐘。同時,在小鍋中倒入油,中火加熱。加入剩餘的洋蔥和蒜,翻炒至蔥蒜變 軟,約8分鐘。把炒好的洋蔥和蒜加入小扁豆湯中,攪拌。繼續小火燜煮5分鐘。配米飯食用。

燴飯

2 湯匙 油 30毫升

½ 磅 绞碎的雞肉(可不加) **225**克

半個 切碎的洋蔥 ½

1根 小個的胡蘿蔔,去皮、磨碎 1根

1條 小個的意大利青瓜,切塊 1條

半個 紅椒,去籽並切塊 半個

1根 切塊的西芹 **1**根

2 ½杯 自製雞湯 (不加鹽) 625毫升

1杯 淘淨的米 **250**毫升

1杯 磨碎的帕爾瑪乾酪 250毫升

在較大的平底深鍋中倒入15毫升(1湯匙)油,加熱。加入雞肉(如使用)並完全烹熟。倒出雞肉備用。在同一口鍋中加入剩餘的油和洋蔥。翻炒至洋蔥變軟,約5分鐘。加入其餘蔬菜。繼續翻炒10分鐘,或直至蔬菜變軟。在蔬菜中加入雞湯和米,並攪拌。蓋上鍋蓋,將鍋內食材煮沸,再關至小火,燜20分鐘。當米完全煮熟時,加入奶酪,攪拌至融化。

保存食物,以備後用

- 一旦您按任何食譜準備好食物后,就可以將其放入冰箱,保存**1-2**天。
- 如果準備的食物比寶寶1-2天的食量多,您可以將剩餘食物分成小份冷凍。可將食物盛 入冰格冷凍,再將凍成冰塊的食物放入冷凍保鮮袋或容器中儲藏。在保鮮袋或容器外貼 上標籤,寫明食物名稱和烹飪日期,並在3個月內吃完。

Ch: Recipes for Your Baby (9-12 months)

^{© 2014} Province of British Columbia. 版權所有。 在註明來源的情况下可複製或轉載全文。







其他資訊來源

如果您有某些飲食營養方面的具體需求與偏好,請致電**8-1-1**並要求與HealthLink BC營養師 通話,以獲取相關資訊與建議。營養師會解答您的疑問,並告知有哪些以您的語言編寫的資源。

若有需要,我們亦可提供130多種語言的翻譯服務,請致電**8-1-1**獲取該服務。您撥打**8-1-1** 時,一位說英語的醫護引導員將首先接聽電話。如要獲得其他語種的服務,只要說出您所需的語種(例如您可以說「廣東話」,「普通話」,「國語」或「中文」/ "Cantonese", "Mandarin", "Mandarin (Taiwan)" or "Chinese"),便會有一名口譯員加入通話。

請訪問以下資源,獲取更多資訊:

• 請訪問HealthLinkBC網站<u>www.healthlinkbc.ca</u>,瞭解經醫學認可的非緊急健康資訊。

以上提供的資料可作為補充的資訊來源,我們相信它們在發表之時可向您提供可靠、準確的資訊,但不應視作是我們對任何資訊、服務、產品或 公司的背書。



筆記

資訊分發組織:

HealthLinkBC(「卑詩健康結連」)的 Dietitian Services(「營養師服務」,前稱 Dial-A-Dietitian(「營養師熱線」)),免費為卑詩省民和醫護人員提供營養資訊及有關資源。請到 http://www.healthlinkbc.ca/healthy-eating 網站,或致電 **8-1-1**(卑詩省任何地區適用)。如有需要,翻譯員可提供**130**多種語言的翻譯服務。

Ch: Recipes for Your Baby (9-12 months)

© 2014 Province of British Columbia. 版權所有。 在註明來源的情況下可複製或轉載全文。

本資料作爲一項公共服務而提供,並且建議僅作爲教育及參考資訊的目的而使用。以上資訊無意取代您從您的醫生處獲得的建議,或從註冊營養師處獲得的個別咨詢意見。

Updated: 2014-08-19 | PAGE 4 of 4