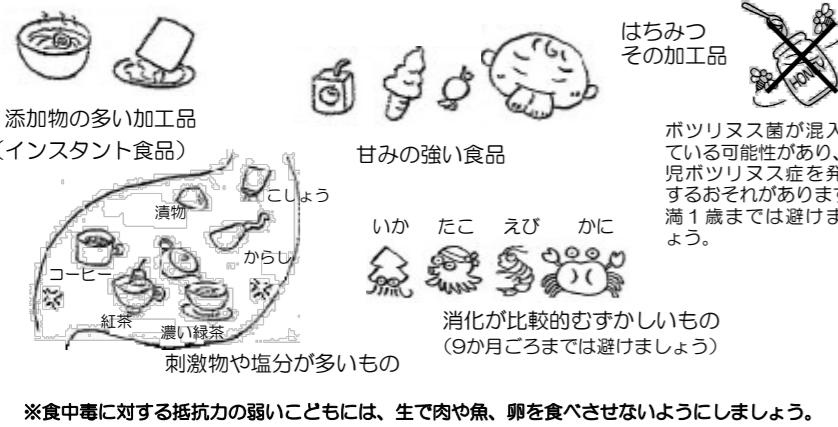


調理方法と与えてよい食品のめやす

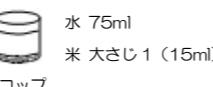
※衛生面に十分に配慮して食べやすく調理したものを与えましょう

	離乳初期		離乳中期		離乳後期		離乳完了期	
	5か月	6か月	7か月	8か月	9~11か月	12~18か月		
主食になるもの	米・パン つぶしかゆ 全かゆ (米1:水5) をつぶしたもの	パンがゆ	全かゆ			軟飯	ごはん	
	うどん 細かく刻み くたくた煮	マカロニ・スパゲッティ 軟らかくゆで 細かく刻む			フレンチトースト トースト		おにぎり	
	いも じゃがいも・さつまいも うらごし・マッシュポテト	さといも つぶし煮	長芋 やわらか煮 あらつぶし ふかし芋				コロッケ	
	野菜 うらごし すりつぶし おろし煮	きざみ煮・やわらか煮 おしつぶし	一口大 やわらか煮 ゆで野菜				サラダ	
	果物 すりおろし	つぶす うす切り もみのり (味なし)	ひじき					
副菜になるもの	海藻 わかめ くたくた煮							
	卵 卵黄(固ゆで)	全卵(固ゆで) つぶすか 刻む	金糸卵	オムレツ いり卵 卵焼き			目玉焼き	
	大豆 大豆製品 豆腐 きな粉 すりつぶす	納豆 刻んで 加熱	高野豆腐 すりおろし 煮る	大豆 煮つぶし			厚揚げ(油抜きして)	
	乳製品 ブレンヨーグルト ホワイトソース (牛乳や育児用ミルクを使用)		チーズ グラタン				牛乳	
	魚 白身魚:たい、かれい、ひらめ、たらなど すり流し汁	赤身魚:まぐろ、かつおなど あんかけ 水煮缶・煮魚 焼き魚をほぐす	青皮(背)魚:いわし、ぶり、さんまなど 焼き魚	ムニエル			フライ	
主菜になるもの	肉 肉のエキスが入ったスープ	鶏ささみ 鶏ひき肉	牛・豚の赤身 ひき肉 ふわふわハンバーグ				肉団子 一口大の からあげ	
	油脂類	バター	マヨネーズ(少量) ごま					

こんなものは避けましょう！



<コップ粥の作り方>



耐熱のコップに
米1:水5を入れ、
炊飯器で米を炊く
ところに入れる。

ご飯とおかゆが同時にできる。

*炊飯器によっては、故障の原因となり禁止されている場合がありますので、ご注意ください。

<だしの取り方>



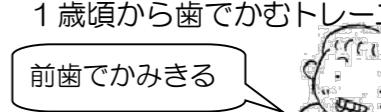
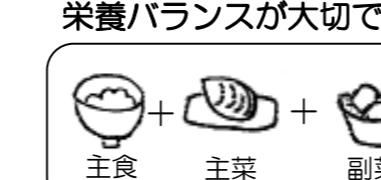
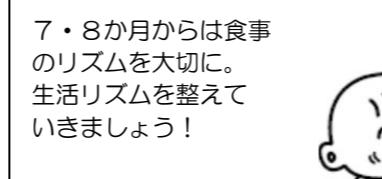
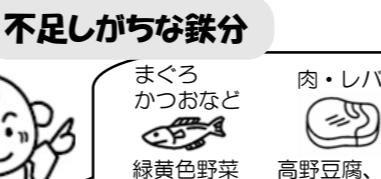
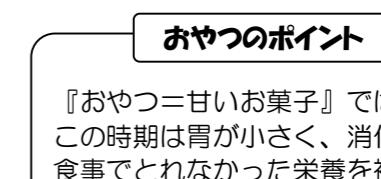
手軽な液状だし

空き瓶に昆布や干しいたけなど
好みの素材と水を注ぎ、冷蔵保存
冬場1週間、夏場2~3日を目安に使い切る



赤ちゃんの食事

《この表は目安ですので赤ちゃんに合わせて進め方や食品の量を調節しましょう。》

	離乳初期 (生後5~6か月頃)	離乳中期 (生後7~8か月頃)	離乳後期 (生後9か月~11か月頃)	離乳完了期 (生後12か月~18か月頃)
離乳食の回数	1日1回	1日2回	1日3回	1日3回
授乳の目安	食後 + 赤ちゃんが欲しがるだけ 1000~800ml	食後 + (母乳)赤ちゃんが欲しがるだけ (育児用ミルク)1日3回程度 800~600ml	食後 + (母乳)赤ちゃんが欲しがるだけ (育児用ミルク)1日2回程度 600~400ml	一人一人の離乳の進行および 完了の状態に応じて与える 牛乳や育児用ミルクを400~200ml
与える時間の例	午前 6時 乳 10時 離乳食+乳(飲むだけ) 午後 2時 乳 6時 乳 10時 乳	午前 6時 乳 10時 離乳食+乳 午後 2時 乳 6時 離乳食+乳 10時 乳	午前 6時 乳 10時 離乳食+乳 午後 2時 離乳食+乳 6時 離乳食+乳 10時 乳	午前 7時 朝食 10時 間食 午後 0時 昼食 3時 間食 6時 夕食  時間を見つめて 栄養を補う間食 パン いも 牛乳など
離乳食のかたさの目安	ポタージュ状 → ジャム状 → 豆腐状(舌でつぶせる) → バナナ状(歯ぐきでつぶせる) → ハンバーグ状(歯ぐきでかめる)			
食べ方トレーニング	口を閉じてゴックンします  ゴックン期	モグモグして飲み込みます  モグモグ期	頬をふくらましたりしてカミカミします  カミカミ期	歯がはえていても、かむ力はまだ未熟です 1歳頃から歯でかむトレーニングの始まりです  パクパク期
1回あたりの目安量	穀類	つぶしがゆ(全がゆをつぶしたもの)からはじめます。 すりつぶした野菜なども試してみましょう。 慣れてきたら、つぶした豆腐・白身魚・卵黄等を試してみましょう	全がゆ 50g (1/2杯) → 80g (2/3杯)	全がゆ 90g (2/3杯) → 軟飯 80g (2/3杯)
	野菜・果物	20~30g	30~40g	40~50g
	魚	10~15g やわらかく煮てスプーンやフォークなどで粗くつぶします	15g かみやすいように1cm角程度の大きさに切りやわらかく煮ます	15~20g 前歯でかじりやすく、手づかみ食べしやすい大きさ、やわらかさにしましょう
	または肉	10~15g	15g	15~20g
	または豆腐	30~40g	45g	50~55g
ポイント	または卵	卵黄1個~全卵½個	全卵½個	全卵½個~¾個
	または乳製品	50~70g	80g	100g
	素材の味で十分	  		
	いらな~い!!	  		
	レパートリーを増やすためにごく少量を使用することができます。	 