<u> クラス: _____</u> 園児名: 生年月日:

年 月

保護者名:

* 園の離乳食で使用する食材です。発達をみながら離乳を進めますので、チェック欄がある食材について、ご家庭で最低2回は試して頂くよう お願いします。チェック欄の無い「おうちで食べて OK」の食材は園の離乳食では使用しませんが、月齢ごとに食べられる食品です。ご家庭で 少しずつ試してみましょう。

* 初めてのものは全て加熱し、少量(1 さじ)から始めましょう。

※食物アレルギーに関して

離乳期に特定の食物を除去したり、摂取を遅らせることで食物アレルギーが予防できるのではなく、少しずつ摂取に慣らすことにより アレルギーを予防できるとされています。

月齡	穀類・いも類			野菜・果物			たんぱく質性食品			その他		
	食品名	1 🗆 🗏	20目	食品名	1 🗆 🗏	20目	食品名	1 🗆 🗎	20目	食品名	1 🗆 🗏	20目
	米(おかゆ)			かぼちゃ			豆腐			片栗粉		
	じゃがいも			キャベツ			たら			かつおだし		
	さつまいも			玉ねぎ			しらす干し					
	うどん			にんじん			* しらすは塩分が多いので、 熱湯で塩抜きしてから					
初期	そうめん			ほうれん草								
	パン粥			チンゲン菜			★与え方のポイント★					
5	10 倍粥			小松菜			*野菜はやわらかく茹でてすりつぶした後、お湯やミルクなどでのばしま *豆腐は茹でてすりつぶします。絹ごし豆腐のほうがなめらかで食べやす です。 *白身魚(たら、たい、かれい等)は茹でたあとに皮と骨を取り除き、臭					
6				なす								
76か月頃				大根			すりつぶします。おかゆや野菜と混ぜたり、片栗粉でとろみをつけたると食べやすくなります。 * 片栗粉は、野菜ペーストや魚のペーストが食べやすくなるようにとろけで使用します。(水に溶かしてからペーストに加えて加熱する) * だしやスープは、野菜や魚を煮込むときに使用します。市販のものをする場合は離乳食用を使用しましょう。大人と同じ顆粒だしの使用はしくありません。 〈野菜スープの作り方〉 あくの少ない野菜(玉ねぎ、人参、キャベツ、白菜、じゃがいもなど煮込むと、野菜スープを作ることができます。野菜スープを製氷皿な冷凍保存しておくと、煮物を作る時などに便利です。					ナたりす
頃				かぶ								1. 77. ~
				白菜								
				トマト								のを使用 用は望ま
				ブロッコリー								

◆上記(初期)の食材を食べていれば、中期食に移行できる目安となります

月齢	穀類・いも類			野菜•果物			たんぱく	質性食品		その他		
	食パン(そのまま)			きゅうり			鶏ひき肉		みそ			
	7倍粥			レタス			卵黄(固ゆで)	お家で食べてく	塩 塩			
中期	★調味料の与え方の目安★			みかん(缶)			ツナ缶(水煮)		砂糖			
	みそ:大人用のみそ汁の上澄みを 3~4倍に薄める			煮りんご			納豆		しょう油			
7	塩: 煮物、和え物などに ごく少量 砂糖: 煮物などに 1 回あたり 小さじ 1/3 程度 醤油: 煮物、スープなどの風味付けに 2、3 滴程度 ※離乳食のうちは薄味で すすめましょう©			バナナ(加熱)			鮭	鮭				
8			小さじ1/3程度				ヨーグルト(無糖)		【注意】鱼	叛… お刺魚 (生)		
8か月頃)						牛乳(調理用として)			【注意】魚類…お刺身(生) で与えるのは×!必ず加熱			
頃 				ウ息に煙かてき	# 5 7 7 T				えましょう。			
				白身に慣れてき カツオ、アジな 茹でてほぐし、 ます。	どの赤身魚が少量ずつ与	2. E.		0 (% 55	7.00 0 0 0 0			

◆上記(中期)の食材を食べていれば、後期食に移行できる目安となります。

	月齢	穀類・いも類			野菜•果物			たんぱく	質性食品	その他	
後期(Sカ戸ぼ~)	後	スパゲッティ			ピーマン・パプリカ			全卵(固ゆで)	お家で食べて OK	トマトケチャップ	
		5 倍粥(全粥)			長ねぎ			さば		油	
	(9)				にら			鶏肉		ノンエック゛マヨネース゛	
	カ月	*スパゲッティ:軟らかく茹で、1〜2cmに切る。 手づかみできるようになったら、少し長め・大きめに切る。			わかめ・ひじき			鶏・豚レバー		ごま	
	頃				焼き海苔			豚肉(赤身)		ごま油	
)				バナナ(生)			プロセスチーズ			

◆上記(後期)の食材を食べていれば、完了期食に移行できる目安となります

	目齢	穀類・いも類			野菜•果物			たんぱく	その他			
	完了期(1歳頃~1歳半)	里芋			オクラ			大豆		カレー粉		
		中華麺			もやし			牛乳(飲用)		酉乍		
		軟飯			グリンピース			ハム・ソーセージ		コンソメ		
		ごはん			とうもろこし			油揚げ・生揚げ		鶏がらスープ		
					ごぼう			ヨーグルト(加糖)		中濃ソース		
		食物繊維の多い野菜以外は、柔らかく煮ればほとんどの野菜果物を使用できま			きのこ			豆乳		シチューの素		
		ればはとんとの野菜業物を使用できる す。 手づかみ食べ用に、大き目に切っても◎								カレールウ		
		3 2/3 0/ E (/IIIC)	7,0000	3 (0 @								

◆1歳3ヶ月頃になり、かつ上記(完了期)の食材を食べていれば、幼児食に移行できる目安となります

舌でつぶせる固さ *豆腐状

なめらかにすりつぶした状態

*

ヨーグル.

下状

歯ぐきでつぶせる

ナ 状 圏 き

歯ぐきで噛める固さ