

離乳食の時期の赤ちゃんがいる家庭の食事 ～スプーン1さじから始まる健康的な食生活～

赤ちゃんは、お腹がすいたときに母乳やミルクをしっかり抱っこされて、十分飲める心地よさの中で成長していきます。

離乳食が始まると、少しずついろいろな食べ物に親しみ、母乳やミルク以外の栄養をとるとともに、食べることの楽しさを感じていきます。

お腹がすく少し前、機嫌がよい時間帯に離乳食をすすめながら、「食事のリズム」をつけていきます。そうすることで「生活のリズム」も規則的になっていきます。空腹と満腹の規則的なリズムは、子どもも大人も、健康に過ごすために大切なことです。



「ちゃんとごはん」健康的な食事はとってもシンプル

家族の健康のために毎日の食事はとても大切です。ご飯(主食)を炊いて、旬の野菜のみそ汁(副菜)を作って、おかず(主菜)が1つ。主食・主菜・副菜のそろった健康的な基本の「一汁一菜」の食事はいかがでしょう。もっと食べるなら、主菜でなく副菜の野菜献立をつけましょう。

赤ちゃんの食事の基本は大人と一緒に。1さじのお粥から始めて、野菜、豆腐…1か月もすると「主食」「副菜」「主菜」の3つがそろいます。



「和食」 は、「動物性の脂肪が少なく、ご飯を中心として、だしのうま味を活かした一汁三菜(一汁一菜や二菜でも)の献立」これが日本型の食生活です。子どもの頃から和食のよさ、だしのおいさを伝えていきましょう。



離乳食を始める前、始めてからもずっと…大人の食事忘れずに

1つの鍋から、離乳食と大人の食事を作りましょう



やわらかくなった野菜を取り出し、子どもに合わせて調理する
形態：すりつぶし・つぶし・粗つぶし・角切り・スティック

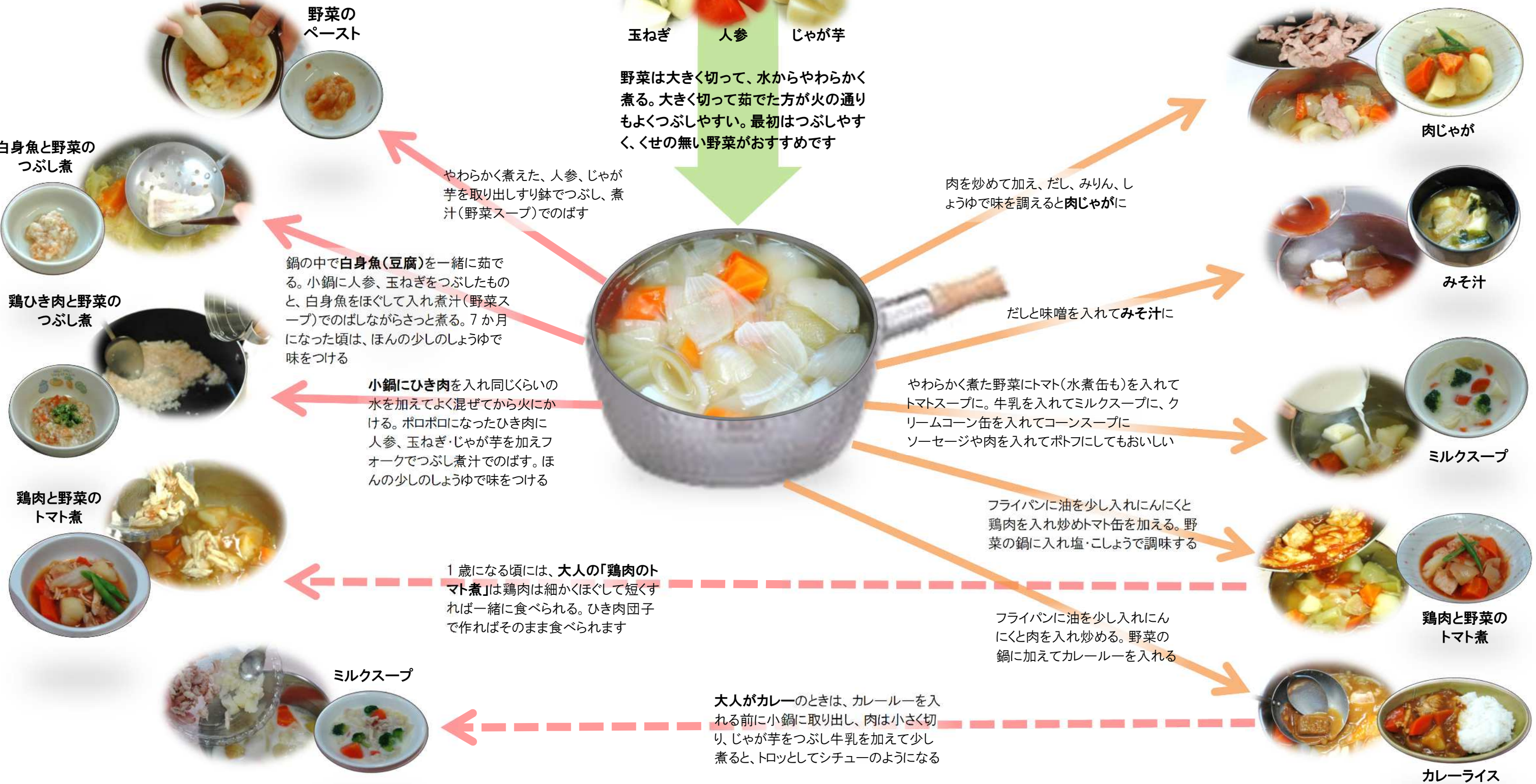


離乳食用に野菜を取り出した後、肉や厚揚げなどの食材や
コンソメ、だし汁を加え、みそ汁やカレー、煮物にアレンジする

買い置きの野菜を使って



野菜は大きく切って、水からやわらかく煮る。大きく切って茹でた方が火の通りもよくつぶしやすい。最初につぶしやすい、くせの無い野菜がおすすめです




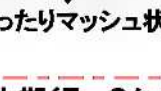






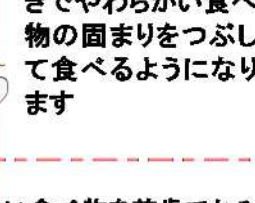


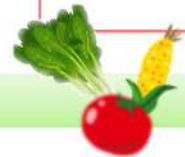
野菜とれとれ！1日5とれとれ！

1とれとれ=70gの野菜料理
5皿で5とれとれ！

まずは、大人が野菜たっぷりの食生活を実践しましょう。健康のために、大人が1日にとりたい野菜の量は350g以上です
※「とれとれ」とは？ 地元で栽培(収穫)された「とれたて」の野菜を「たくさんとれ(とりましょう)」という思いをこめています

離乳食のすすめ方

料理例	すすめ方のポイント	口の動き
離乳初期(5～6か月)  1週目  2週目  3週目  なめらかなプレーンヨーグルト状 ↓ ぽったりマッシュ状	早くても5か月、遅くても6か月になったら離乳食を始めます 裏ごし粥、または、すりつぶした粥から始めます。 慣れてきたら野菜ペースト、さらに慣れてきたら茹でてすりつぶした豆腐・白身魚・卵黄など種類を増やします。 新しい食品は1さじずつ、量を増やします。 離乳食後の授乳は、欲しがるだけ飲ませます。 食物アレルギーの発症を心配して離乳の開始や特定の食物の摂取開始を遅らせても、食物アレルギーの予防効果があるという科学的根拠はない。 (授乳・離乳の支援ガイド 2019.3 より抜粋)	 なめらかな食べ物を舌の前後の動きで取り込み、唇を閉じて飲み込むようになります
離乳中期(7～8か月)  粗つぶし豆腐はつぶさずそのまま	7か月になったら2回食にすすめます お粥(主食)・野菜(副菜)・たんぱく質を多く含む食品(主菜)をそろえて、食品の種類を増やしながら、いろいろな味や舌ざわりに慣れていきます。 ほんの少しの調味料の味つけも始めます。	 豆腐くらいの固さの食べ物を舌と上あごでつぶしていくようになります
離乳後期(9～11か月)  角切りやスティック状厚めのいちよう切りなど野菜は大きく切ってやわらかく	9か月になったら3回食にします 決まった時間に食事をすることで、生活リズムが整っていきます。食欲に応じて、離乳食の量を増やしていきます。 汁椀やコップから飲み始めます。ひと口、口に含んでゴックンと飲み込みます。 食べ物に手をのばす姿が出てきます。そのうちに口に入れようと、手づかみ食べが始まります。	 歯のない奥歯の歯ぐきでやわらかい食べ物の固まりをつぶして食べるようになります
1歳を過ぎたら 	母乳やミルクから食事中心に変わっていきます やわらかい食べ物を前歯でかみとることでひと口量を把握して、歯のない奥歯の歯ぐきでつぶすことを覚えていく時期です。まだまだ大量に口につめこむことがあるので食事中、目を離さないことが大切です	



ねりまでとれる旬の野菜を楽しもう！

練馬区は、23区内で1番様子を見ることができます。

食べる時に配慮すること	時 間	味付け・使える食材
しっかり腰を支えて体に引き寄せるように抱きます。まだ自分でお座りができないので、椅子を利用する場合も体がしっかり支えられていることが大切です。赤ちゃんの顔を見ながら「おいしいね」とやりとりをしながら食事をすすめます。  食べ方は、赤ちゃん用スプーンの先に離乳食を乗せ、スプーンを下唇の上に持っていきます。	1日1回、時間を決めて 赤ちゃんの機嫌がよい午前中がおすすです。満腹と空腹のリズムをつけるために、授乳の間隔を少しずつ開けていきます。  離乳食後は、授乳がセット	味つけなし 野菜スープ・昆布だし 米・大根・人参・かぶかぼちゃ・玉ねぎじゃが芋・さつまいも豆腐・しらす干し・たいたら・かれい・卵黄 注意！ はちみつは乳児ボツリヌス症予防のため、満1歳までは使わない
食べる時の姿勢はとても大切です。お座りが上手になっても、体が支えられていることに加え、足が床や椅子の足置きにつくと落ち着いて食事ができます。  補助板に足底がつく スプーンにはあまり多すぎないように1口量を乗せます。赤ちゃんが自分で口を閉じるまで待ち、閉じたらスプーンを抜くようにつもりで進めていきます。 食べる時は、器やお皿に乗っている食べ物が見え、口に運ばれるのを心待ちにできるように楽しく話しかけながらすすめていきます。	授乳のリズムに沿って、 離乳食が2回になります 。2回目の離乳食は、夜遅くならないようにします。 離乳食後の授乳とは別に、母乳は授乳のリズムに沿って子どもの欲しがるままに飲みます。 ミルクは3回程度飲みます。離乳食後は、次第に量が減っていきます。	ほんの薄い味つけ かつおだし パン うどん あじ、鮭、まぐろ 缶詰(鮭、ツナ) 鶏肉、卵黄・全卵 牛乳(料理用) プレーンヨーグルト バター  肉や魚、卵は中心までしっかり火を通します
手で持って食べられるものを別のお皿に1つ2つおかずの中から取り出してみましょう。最初は、手に持って眺めているだけでもいいかもしれませんが、しだいに口に持っていくようになります。 その時の気分や体調によって食べる量にムラがあります	だんだんと、 家族と一緒に食卓を 楽しめるようにします。夕食は6時頃を目安にします。 離乳食後の授乳とは別に、母乳は授乳のリズムに沿って子どもの欲しがるまま飲みます。ミルクは2回程度飲みます。離乳食のあとは、だいた量が減っていきます。	薄い味つけ いわし、さばさんま 豚・牛の赤身挽き肉 レバー(ベビーフードが使いやすい) 
子ども用のスプーンと器を用意して、ご飯など最初の1さじをすくって器に置き、すすめます。「これイヤ」「これイラナイ」と言っても将来にわたる好き嫌いではありません。食事のリズムを乱さないように心がけ、何より大人が野菜たっぷりのバランスのとれた食事を心がけましょう。	家族と一緒に朝食、昼食、夕食をとるようにしていきます。 夕食は6時頃を目安にし、大人の食事が遅くなるようなら先に夕食にします。	1歳を過ぎたら、家族と一緒に素材の味を生かした味つけに 

農地が多く、身近な直売所でとれたての野菜を買うこともできます。散歩の途中で栽培の様子や、野菜の育っていく野菜を買って、調理をしてちゃんと食べる…「ねりま」ならではの健康の秘訣です。

離乳食の調理形態

お 粥	野 菜	魚・豆腐・肉・卵・乳製品
<p>離乳初期(5～6か月)</p>  <p>お粥をよくむらし、つぶします。口を閉じて、ゴックンができるようになったら粒を残します</p>	 <p>ペースト状から始めます</p>	 <p>中心まで火を通してからすりつぶします</p>  <p>湯豆腐の野菜あんかけ 火を通した絹豆腐をつぶさずに、そのままスプーンですくって食べます</p>
<p>離乳中期(7～8か月)</p>  <p>お粥は粗くつぶし、慣れてきたら、つぶさずそのまま</p>	 <p>やわらかく煮た野菜を粗くつぶします。魚やひき肉とあわせておかずにします</p>	 <p>鮭と野菜のつぶし煮 大人用のホイル焼きから鮭を取り分けてほぐし、つぶした野菜と合わせます。野菜スープを少し足すとしつとりして食べやすくなります</p>  <p>野菜の鶏そぼろあんかけ 鶏そぼろにとろみをつけ、つぶした野菜にかけます</p>
<p>離乳後期(9～11 か月)</p>  <p>お粥→軟飯</p>  <p>軟飯ならラップで包んだおにぎりも食べられます</p>	 <p>家族のみそ汁や煮物から、やわらかく煮えた野菜をそのまま取り分けていきます</p>	 <p>そぼろ肉じゃが</p>  <p>魚の塩焼き</p> <p>魚や、やわらかい肉団子はつぶさないで食べられるようになります。様子をみながら少しほぐしたり、つぶした野菜と合わせたりして調整します</p>



栄養・食生活に関するご相談は
各保健相談所 管理栄養士へ

豊玉保健相談所(3992)1188
北保健相談所(3931)1347
光が丘保健相談所(5997)7722

石神井保健相談所(3996)0634
大泉保健相談所(3921)0217
関保健相談所(3929)5381

令和5年11月改定