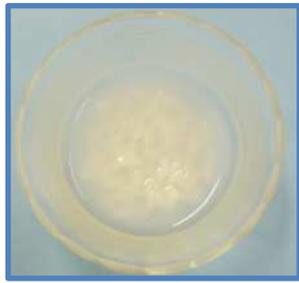


お粥・パン粥

【お粥・パン粥の形態】

5～6か月頃
(10倍粥)



7～8か月頃
(7倍粥)



9～11か月頃
(5倍粥)



1歳頃から
(軟飯)



始めは米粒を丁寧にすりつぶす(つぶしがゆ)。慣れてきたらつぶし方を少し粗くする。

(耳なしパン粥)



(耳ありパン粥)



(トースト)



【全粥(5倍粥)を冷凍保存し、必要に応じて10倍粥や7倍粥にする】



自然解凍したものを、耐熱容器に入れる。



お粥と同量の水を入れる(10倍粥の場合)。7倍粥の場合は粥の1/2量位の水を入れる。



電子レンジで1分加熱



しばらく放置すると米粒が水分を吸ってふやける。状況に応じて、米をつぶすなどして与えてみる。

大人用の普通のご飯に水分を加え電子レンジを1～2分かけて軟らかめのご飯にすることもできます。

【パン粥】 食パン1枚 ミルクまたは牛乳50cc



食パンの耳を取り、サイコロに切る。ミルクまたは、牛乳で煮る。



お子さんの状況に合わせて、つぶして与える。