# <sub>あちゃんの食事</sub> **5~6か月頃**



# 離乳を始めましょう

## 赤ちゃんがお乳以外の

#### 食物に関心をもち始めたら・・・

食べたそうに口をあけたり、口に入れてもいやがらないとき。

- ●ゴックンと飲み込めるようなペースト状にした 食べ物をあげましょう。
- ●この時期は、離乳食を飲み込むことと、舌触りに 慣れさせましょう。
- ●1回食が軌道にのったら2回食へ進めましょう。

# 木更津市健康推進課

TEL 23-8379

【木更津市HP こどもの食事〜動画編〜動画】 こどもの食事について離乳食の作り方など 動画で掲載しています



#### 離乳の開始

#### 1. 開始の時期

生後5~6か月頃になったら1日1回離乳食を始めます。

赤ちゃんの発達の目安は、

- ①首のすわりがしっかりしている
- ②支えてやるとすわれる
- ③食べ物に興味を示す

④スプーンなどを口に入れても舌で押し出すことが少なくなる などの状態がみられれば始めましょう。

また、この時までに授乳のリズムを作っておくことも大切なポイントです。

#### 2. はじめるときの心得

●これまで飲み物が中心だった赤ちゃんがはじめて食べ物を ゴックンすることを学ぶ時期です。 なめらかにすりつぶした状態の物にしましょう。

●口を閉じて、食べ物を取り込むことを覚える時期です。 スプーンは、先が細くて、くぼみが浅く平らに近い形状のものを選ぶと 赤ちゃんが食べ物を取り込みやすくなります

- ●新しく与えるものは1日1回1さじから始めます。
- ●味付けはしないことが基本です。
- ●いやがるときは2~3日やめて様子をみます。
- ●ベビーフードは他の食品と上手に組み合わせ、離乳食の献立に 変化をつけるために使いましょう。
- ●離乳開始後1か月くらいして、慣れたら1日2回にします。
- ●2回目の量は、1回目の1/3くらいから始めましょう。

# 《与えかた》

離乳食の後の母乳やミルクは、飲みたいだけ与えます。

目安の時間						
6時頃	10時頃	14時頃	18時頃	22時頃		
母 乳 又は ミルク	<b>離乳食</b> + 母 乳 又は ミルク	母 乳 又は ミルク	母 乳 又は ミルク	母 乳 又は ミルク		

### 《おかゆ・軟飯のつくりかた》

	5~6か月頃	7~8か月頃	9~11か月頃	12か月頃~	
	10倍かゆ	7倍かゆ	5倍かゆ (全かゆ)	軟 飯	
米					
水					
	10 倍の水	7 倍の水	5 倍の水	3 倍の水	

- ①米は洗って水をきり、鍋に入れて定量の水を注ぎ20~30分おいて 十分に吸水させる。
- ②ふたをし、強火にかけ沸騰したら火を弱め、ふきこぼれないように ふたをずらし約40~50分煮る。
- ③火を止めてふたをして5~10分程蒸らす。

### 離乳期の食育

#### ◆家族の食事を見直し、健康的な食生活を◆

離乳食は特別なものではありません。普段の大人の食事から食べられるものを分けてあげることができます。

でも、普段の大人の食事の味付けが濃かったり、油っぽいものが 多かったら、赤ちゃんにはもちろん、大人にも良いとは言えません。 取り分けをしなくても、いずれ赤ちゃんは離乳食が完了したら大人と 同じ食事をとります。

離乳食をきっかけに大人の食事の見直しをおすすめします。

#### ◆食卓は楽しい雰囲気で◆

スプーンを運んでくれるお母さんの顔が優しければ、赤ちゃんは 心地よく感じ、「もっと食べたい」と食事の時間が楽しみになります。 大人が食べさせようとして「与える」ことは赤ちゃんにとって楽しみ な食卓ではなくなります。

お母さんの笑顔と「おいしいね」という言葉がけが、赤ちゃんの 食べる意欲を育てます。

焦らずに、ゆっくりと進めましょう!





## 《与えてよい食品と1回の食事目安量》

	力や体温となるもの	血・肉・骨となるもの	体の調子をととのえるもの	
	米(つぶしがゆ)・・・10倍かゆ。(裏面参照)	白身魚・・・お湯で煮てつぶします。加熱する	かぼちゃ じゃがいも	
	いも・・・ゆでて熱いうちにつぶし、ゆで汁で	と固くなるので、おかゆや野菜	たまねぎ にんじん	
   与	ゆるめます。	マッシュにまぜたり、トロミを	だいこん かぶ	
与えてよ	パン(パンがゆ)・・・離乳食に慣れてきたら	つけるなどの工夫が必要です。	小松菜 トマト	
j.	取り入れることができます。(献立例参照)	しらす干しは塩抜きをします。	チンゲンサイ ほうれん草 など	
食品	うどん・・・離乳食に慣れてきたら乾麺を使用	豆腐 ・・・ゆでたものをすりつぶします。	おろし煮・煮つぶしを ペースト状にします	
品	できます。麺類は塩分が含まれて	きな粉・・・米がゆ、マッシュポテトに加え		
	いるので、ゆでた後よく水洗いし	使用します。		
	細く刻んでだし汁で煮込みます。			
1回の食事目安量	<b>つぶしがゆ</b> (なめらかにすりつぶした状態) ・・・・5~6さじ (子ども茶碗1/3杯)	豆腐・白身魚・卵黄・・・少々	野菜(すりつぶし)・・・・5~6さじ スープ・・・・適宜	

#### 《離乳食のすすめかた》

	始めて1週間 2週間			3週間~				
	1.2	3.4	5·6	7.8	9·10	11·12	13·14	30
おかゆ	1750	2 2 5 U	3/20	3 大 じ 半	4 4 5 U	550	6tib	1/3 杯碗
野菜				1 さじ	250	שנאש	450	مردي مردي
豆腐・白身魚・卵黄							1 [	<b>→</b>

# **✓** …小さじ(5cc)

# 《気をつけたい食品》

- ●卵は5~6か月頃から固ゆでにした卵の卵黄を用います。
- ●魚は脂肪の少ない白身魚からスタートします。離乳が進むにつれ 赤身魚、青身魚とすすめていきます。
- ●肉は脂肪の少ない鶏肉から始め、脂肪の多い肉は遅らせます。
- ◆牛乳は満1歳を過ぎるまで飲用は避けます。(離乳食の材料として調理する場合は、1歳前から使用できます。)
- ●添加物を含む加工食品や香辛料、塩分の多い食品はできるだけ 避けます。
- ●卵、乳製品、小麦、大豆製品、そばなどはアレルギーの反応を おこしやすい食品のひとつです。
- 医師の指示に従い代替食品を利用しましょう。
- ●イオン飲料には、多くの糖分と塩分が含まれています。 日常の水分補給は、白湯や麦茶にしましょう。
- ●はちみつ、黒砂糖はボツリヌス菌による中毒の心配があるため 満1歳まで使用してはいけません。

#### 《献立例》

#### ●パンがゆ

(材料) パン6枚切を1/4枚、ミルク30cc、水70cc (作り方)

- ①パンは耳を落とし、細かいサイコロ切にする。
- ②水70ccにパンを加え、弱火で軽く煮る。 お湯に溶かしたミルク30ccを加え、煮立てないように 注意しながらひと煮し、スプーンでつぶす。

#### ●野菜スープ・ゆで野菜

(材 料) 人参、キャベツ、じゃがいも、大根、玉ねぎなど (作り方)

- ①適当に取り合わせた野菜100gを細かく切りカップ2杯 の水で20~30分くらい煮る。(できあがり1カップを目安、 アクが出る場合はアクをすくいとること。)
- ②こし器でこす。
- ③こした後の野菜は、すりつぶしたり刻んだりして、離乳食 に利用する。
- ※野菜なら何でも良いが、アクの強いもの(はす、ごぼう、 たけのこ)などは除く。

#### ●きな粉入りマッシュポテト

(材 料) うらごしポテト、きな粉、 ミルク (作り方)

- ①うらごししたじゃがいもにきな粉を混ぜる。
- ②お湯に溶かしたミルク30ccを①に混ぜる。

#### ●高野豆腐のトロトロ煮

(材料) 高野豆腐、野菜のすりつぶし、水、片栗粉少々 (作り方)

①やわらかく煮た野菜のすりつぶしに、乾燥高野豆腐をおろし金でおろしながら入れ、水適宜を加えて煮る。 ②水溶き片栗粉でとろみをつける。