

●調理のポイント

- 素材の味を活かして薄味で調理する。
- 化学調味料などは使用せず、野菜のスープや昆布とかつお節でとった、だし汁を使用する。
(保育園では離乳中期までは、昆布だしのみを使用します。)
- 大きく切ってやわらかく煮てから、食べやすい大きさに切る。
- 食べる前に、固さ(やわらかさ)・味を確かめる。
- 衛生管理の徹底(手洗い・加熱等)



★★ その他 ★★

- 離乳の進行(子どもの成長)には個人差がある。
- 食事のリズムを大切に。
- 9ヵ月を過ぎたら手づかみ食べやコップ飲みの経験も。
- スプーンやフォークを自分で持ちたがる場合は持たせると良い。
- 月齢、食事の量や食べ方などはあくまでも“目安”であり決まりではないので囚われすぎないように。
- 輸入果物はなるべく避ける。

◎ できればご家族で一緒にご飯を食べるなど、赤ちゃんにとって、またご家族にとって食事が楽しい時間となるような食環境づくりができるとういですね。

★★★ 食事の誤嚥・窒息事故防止のために ★★★

『教育保育施設等における事故防止発生時の対応の為のガイドライン(H28.3)』に沿って提供しています。

くブチトマト、乾いたナッツや豆、うずらの卵、あめ類、ラムネ、球形の個装チーズ、カップゼリー、ぶどう、さくらんぼ、イカ、白玉団子、餅等は、誤嚥を防ぐために保育園給食で使用していませんが、ご家庭でもこれらの食材を使用する際は4分の1にカットして与える等の配慮が必要になります。>