

# 始めてみよう♪離乳食～離乳初期(1回食)～

## ★いつから？

- ・生後5～6か月頃（医師等の指示があるときは、それに準じて始めます）

## ★どうして必要な？

- ・成長と活動に必要な栄養を得る
- ・唇や舌、手指の動き、味覚をひろげる



## 離乳食をはじめる前が 生活リズムづくりのチャンス！

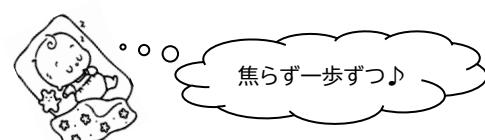
離乳食をスムーズにすすめる土台となるのが『生活リズム』です。起床と食(乳)の時間を決めてることで、光と食の刺激が脳に伝わりからだの働きをスムーズにするリズムが生まれます。ひと月ほど様子をみながら、できうことから始めてみませんか。

## ポイント① ~起床・就寝時間、日中の活動など~

- 朝6～7時までに起きる  
→カーテンをあけて、声をかけたり、服や姿勢をかえて起こしましょう。
- 日中、外気浴やあやす時間をとる
- 午後のお昼寝は、16時頃までにきり上げる
- 夜21時頃までに寝かしつける  
→眠る直前のお風呂や遊びは避け、静かに明かりを落としましょう。

## ポイント② ~食(授乳)のリズム~

- 起床後、間をあけずに授乳をする  
→起床と食(授乳)を組み合わせることで、脳とからだが目覚めます。
- 日中の授乳間隔が3～4時間程度あく



## ★どんな風に始めていけばよいの？

- ・午前の授乳時（小児科医が診察している日中が安心です）  
→離乳食がすすんだ際も、初めての食品は日中に取り入れましょう。
- ・先に離乳食を与える（授乳前のお腹の空いたタイミングで与えます）  
→離乳食後は、時間をあけず普段通り授乳しましょう。



スプーンが口にふれる感覚や、乳以外の食品の味や口あたりなど、新しい関わりに慣れることができます。眉をしかめたり、飲み込めなくても自然な反応です。量や種類は焦らず、様子をみながら同じ時間帯で続けてみましょう。

## ★どんなものを与えるの？

- ・食品：約1か月かけて、穀物(おかゆ)→野菜→たんぱく質の多い食品へと進める
- ・形状：なめらかにすりつぶした状態(ポタージュ状)→徐々にジャム状へ
- ・味付：1回食では調味料は使用しません

## ★どのくらい与えるものなの？(量やすすむペースは目安です)

※1さじ=小さじ1(5ml)目安

日数 食品	1～2 日	3～4 日	5～6 日	7～8 日	9～ 10日	11～ 13日	14～ 16日	17～ 18日	19～ 20日	20～ 30日
穀類 (つぶしがゆ等)	1さじ	2さじ	3さじ	4さじ				5さじ		6～8 さじ
野菜類 (かぼちゃ・人参・ほうれん草等)				1さじ	2さじ	3さじ				3～4 さじ
たんぱく質性食品 (白身魚・豆腐・固ゆで卵黄等)						1/2 さじ	1さじ		2さじ	2～3 さじ

・初めての食品は1日1つまで、1/2～1さじから開始

・この時期の乳児の胃の大きさ(容量):200ml前後

→離乳食を食べる量が増えると、自然に食後の乳量は減っていきます。

## ※1日乳量目安(1回食の時期)

- ・食後 : 150～180ml前後×1回
- ・乳のみ : 200ml前後×4回

1日合計: 900～1000ml

## 作ってみよう♪離乳食

### 気をつけたい点 ~安心でスムーズな離乳のために~

#### ① 食物アレルギーの予防と対応について

【離乳食開始時期】：生後5か月頃目安(乳以外の食品の消化力が向上)

【すすめ方】：おかゆ→野菜→たんぱく源(消化力がついていく順)

【量の目安】：おかゆ:野菜:たんぱく源 = 3:2:1

【初めての食品】：1日1つまで、小さじ1/2～1から開始

：皮膚や便に変化がないか、様子をみる

★アレルギーが疑われる症状が出た場合、必ず医師の診断を受けて対応  
しましょう。自己判断による対応や食品除去は禁物です。

#### ② はちみつは1歳をすぎてから

乳児ボツリヌス症予防のために、満1歳までは与えません。



#### ③ 加熱しない牛乳は1歳をすぎてから

乳児にとって牛乳は、母乳と比べ吸収されにくい栄養素があり、  
特に加熱調理を行わないと、消化・吸収に負担がかかるといわれています。  
1歳を過ぎると、消化力がつき食事量も増えるため、加熱していない牛乳  
も飲めるようになっていきます。

#### ④ 水分補給は甘みのないもので(白湯や麦茶など)

離乳開始前や離乳期に果汁を飲ませると、母乳やミルク量、離乳食の  
量が減って栄養不足を起こす可能性があります。

通常、授乳と離乳食以外で水分をとる際は、白湯や薄めた麦茶など  
甘みのないものが適します。離乳完了後も、水分補給は水やお茶に  
していきましょう。(1歳以降、牛乳は食品として1日350ml目安)

#### ⑤ イオン飲料は体調不良や医師の指示を受けたときのみに

体調を崩した際の緊急時や、医師等の指示を受けた時のみ利用しましょう。

#### ☆ 10倍がゆ 3～4回分 (初期開始時～)

作りやすい分量:炊いたごはん大さじ2、水200ml

- 鍋にごはんと水を入れ、中火で火にかけ、煮立ったら弱火でフタをして15分ほど煮ます。※ふきこぼれ注意！フタをずらしてもよい
- 火をとめてフタをして10分ほど蒸らして、すり鉢等ですりつぶします。

#### ☆ かぼちゃマッシュ (初期～)

①かぼちゃは皮をむいて種を除き、2cm角に切ります。

②ひたひたの水を加えて弱火で煮ます。

③やわらかくなったかぼちゃをつぶし、煮汁でのばします。



#### ☆ 白身魚のすりつぶし (初期後半～)

作りやすい分量:白身魚1切、片栗粉少々

- 魚の切り身を水洗いし、皮と骨をとり、一度茹でこぼします。
- すりこぎ等ですりつぶし、ポットの湯を加えてすりのばします。
- 鍋でひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉を加えてとろみをつけます。

#### ☆ パンがゆ (初期後半/中期～)

作りやすい分量:食パン(6枚切)1枚、ミルク(または湯)70～80ml

- パンは白い部分を小さくちぎり、ミルクと鍋に入れ弱火で煮つぶします。

#### ☆ すりつぶし豆腐 (初期後半～)

作りやすい分量:絹豆腐100g、卵黄1個分、ほうれん草少々

- 卵は固ゆでにし、黄身だけを取り出して細かくほぐします。
- ほうれん草は茹でて、やわらかい葉先をすりつぶします。
- 鍋で豆腐をよくつぶし、黄身、ほうれん草、湯を加えてよく煮ます。