## 保育園での離乳食(食事内容は一例です)

◇6月24日に地域の方に向けて、にこにこルーム、離乳食実演を行いました◇



10 倍粥 (ペースト状)・野菜ペースト・ 白身魚 (とろみつき)



7 倍粥・野菜の煮物 (粗つぶし)・ 煮魚 (ほぐす)・野菜スープ



軟飯・味噌汁・野菜煮物(一口大)・ 煮魚(一口大)



それぞれの時期の食材の硬さを 手で触れてみて確認しました



10 倍粥 (つぶす)・野菜煮物 (みじんぎり)・ 煮魚 (すりつぶす)・野菜スープ (汁のみ)



硬粥(全粥)・味噌汁・煮魚(粗ほぐし)・ 野菜煮物(さいの目切り)



ご飯・味噌汁・野菜煮物・煮魚 (それぞれかみ切りやすい大きさに)



野菜スープ じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、 キャベツは芯を取らずに昆布と一緒に柔らかく なるまで煮込む

◇調理師や ○ 歳児クラスの職員が、その時期の離乳食の作り方のポイントや、お子さん一人ひとりが 食事そのものを楽しんで食べられることが大切であること等、話をしました。