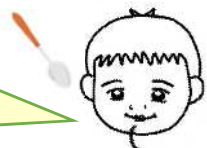


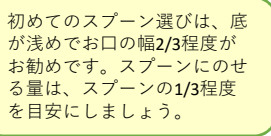









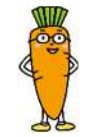










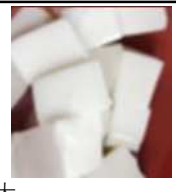









# 食材の月齢別調理形態

	初期 5～6か月頃	中期 7～8か月頃	後期 9～11か月頃	完了期 12～18か月頃
口の動き	<p>&lt;はじめてのスプーンでの与え方&gt; ①スプーンの先を下唇にあてる。 ②口を開けたら、下唇の裏あたりまで浅く入れる。 ③唇を閉じたらまっすぐに引き抜く。</p> 	<p>&lt;食べさせ方&gt; ①唇のところまでスプーンを持っていく。 ②自分から取り込むのを待ちましょう。</p> 		
	<p>初めてのスプーン選びは、底が浅めでお口の幅2/3程度がお勧めです。スプーンにのせる量は、スプーンの1/3程度を目安にしましょう。</p> 			
	口を閉じて取り込みや飲み込みができるようになる。	舌と上あごでつぶすことができるようになる。	歯ぐきでつぶすことができるようになる。	歯を使うようになる。
調理形態 固さの目安	なめらかにすりつぶした状態 ポタージュ状	舌でつぶせる固さ 豆腐ぐらいの固さ	歯ぐきでつぶせる固さ バナナぐらいの固さ	歯ぐきで噛める固さ 肉団子ぐらいの固さ
米	 <p>10倍がゆ</p> 	<p>7倍がゆ</p> 	<p>5倍がゆ</p> 	<p>軟飯</p> 
芋類など	 <p>やわらかくゆでてすりつぶす</p> 	<p>フォーク等で粗めにつぶす</p> 	<p>7～8ミリ 小さな角切り</p> 	<p>1センチ ひと口大</p> 
根菜類	 <p>やわらかくゆでてすりつぶし後、だしや水などでのばす</p> 	<p>5ミリ角ぐらい</p> 	<p>7～8ミリ 小さな角切り</p> 	<p>ひと口大</p> 
葉物類	 <p>葉先をやわらかく煮てすりつぶす</p> 	<p>縦横に細かく刻む</p> 	<p>5ミリ粗めに刻む</p> 	<p>1センチ程度</p> 
豆腐	 <p>ゆでてすりつぶす</p> 	<p>5ミリ角ぐらい</p> 	<p>7～8ミリ 小さな角切り</p> 	<p>1センチ ひと口大</p> 
白身魚	 <p>ゆでて骨と皮を取り除きすりつぶす</p> 	<p>細かくほぐす</p> 	<p>粗くほぐす</p> 	<p>ひと口大</p> 
鶏ささみ	 <p>パサつく食材の場合は、とろみをつけるか食べなれているおかゆと混ぜてもよいです。</p>	<p>ゆでてすりつぶす</p> 	<p>縦横に細かく刻む</p> 	<p>粗めに刻み細かくさく</p> 