

# 離乳食の進め方の目安



以下に示す事項は、あくまでも目安であり、子どもの食欲や成長・発達状況に応じて調整しましょう。  
また、乳幼児は細菌への抵抗力が弱いので、衛生面に十分に配慮して、食べやすく調理したものを与えましょう。  
食材は新鮮なものを選びましょう。

|                             | ゴックン期  | モグモグ期  | カミカミ期   | バクバク期   |
|-----------------------------|--|--|---|---|
| <b>&lt; 食べ方の目安 &gt;</b>     | ○子どもの様子を見ながら、1日1回1さじずつ始める。<br>○母乳や育児用ミルクは飲みたいだけ与える。  | ○1日2回食で、食事のリズムをつけていく。<br>○いろいろな味や舌ざわりを楽しめるように食品の種類を増やしていく。                               | ○食事のリズムを大切に、1日3回食に進めていく。<br>○共食を通じて食の楽しい体験を積み重ねる。                                   | ○1日3回の食事のリズムを大切に、生活リズムを整える。<br>○手づかみ食べにより、自分で食べる楽しさを増やす。                            |
| <b>&lt; 食べ方 &gt;</b>        |             |         |  |  |
| <b>&lt; 食事の目安 &gt; 調理形態</b> | 最初は口をあけたままだんだん閉じて飲み込む<br>なめらかにすりつぶした状態<br><ポタージュ状>   | 左右対称に唇を動かす<br>舌でつぶせる固さ<br><豆腐ぐらいの固さ>   | 唇をねじりながら動かす<br>歯ぐきでつぶせる固さ<br><食べ頃のバナナぐらいの固さ>  | 歯でかむトレーニングが始まる<br>歯ぐきでかめる固さ<br><肉だんごぐらいの固さ>   |
| <b>一回当たりの目安</b>             | I 穀類(g)<br>II 野菜・果物(g)<br>魚(g)<br>又は肉(g)<br>又は豆腐(g)<br>III 又は卵(個)<br>又は乳製品(g)                | つぶしがゆから始める。<br>すりつぶした野菜なども試してみる。<br>慣れてきたら、つぶした豆腐・白身魚・卵黄などを試してみる。                        | 全がゆ 50～80<br>20～30<br>10～15<br>10～15<br>30～40<br>卵黄1～<br>全卵1/3<br>50～70             | 全がゆ90～軟飯80<br>30～40<br>15<br>15<br>45<br>全卵1/2<br>80                                |
| <b>&lt; 支援のポイント &gt;</b>    | 赤ちゃんの姿勢を少し後ろに傾けるようにします。口に入った食べ物が口の前から奥へと少しずつ移動できる程度になめらかにすりつぶした状態が目安です。                      | 平らな離乳食用スプーンを下くちびるのせ、上くちびるが閉じるのを待ちます。つぶした食べ物をひとまとめにする動きを覚え始めるので、飲み込みやすいようにとろみをつける工夫も必要です。 | 丸み(くぼみ)のある離乳食用のスプーンを下くちびるの上にのせ、上くちびるが閉じるのを待ちます。                                     | 手づかみ食べは十分にさせましょう。食事は1日3回となり、その他に1日1～2回の補食を必要に応じて与えます。                               |
| <b>&lt; 授乳の目安 &gt;</b>      | 母乳・育児用ミルクは、離乳食の後に与え、このほか授乳のリズムに沿って与えます。  |  |   |   |
| <b>&lt; 成長の目安 &gt;</b>      | 母子健康手帳の成長曲線のグラフに体重や身長を記入して、成長曲線のカーブに沿っているかどうか確認しましょう。3、4か月健康診査等の機会を活用し、医師の指示に従って離乳食をすすめましょう。 |  |   |   |

## 離乳食作りのポイント

- ① 離乳の進行に合わせて「すりつぶす」「ゆでる」「きざむ」など、赤ちゃんの成長に合った固さや大きさにしましょう。  
子どもの発育、発達には個人差があるので、食べる様子をよく観察しながら進めていきましょう。
- ② 離乳開始時の離乳食に味つけは必要ありません。離乳が進み、味をつける場合は、食品の持ち味を生かして、薄味にしましょう。  
大人の食事から取り分ける時は、味つけ前に取りましょう。
- ③ 成長とともに鉄が不足しやすくなるため、赤身の魚や肉、レバーを取り入れたり、場合によっては育児用ミルクを利用したり工夫しましょう。
- ④ ハチミツは乳児ボツリヌス症を引き起こすリスクがあるため、1歳を過ぎるまでは使いません。



## 離乳食の進め方のポイント

- 5～6か月頃：** 舌ざわりや味に慣れ、くちびるを閉じて飲み込めるようになることが目的です。
- ① 最初は1さじずつ始め、慣れてきたら量を増やしていきます。
  - ② 卵は固ゆでの卵黄をごく少量から始めます。
- 7～8か月頃：** つぶした食べ物をひとまとめにする動きを覚え始めます。
- ① 野菜類は舌でつぶせるぐらいの固さにゆでて、つぶしたり、みじん切りにします。緑黄色野菜(かぼちゃ、にんじんなど)も積極的に使います。
  - ② 白身魚(たら、すずきなど)から赤身魚(かつお、まぐろなど)へと魚の種類を増やします。
  - ③ 肉類は脂肪の少ない鶏肉(ささみなど)にします。
  - ④ 調理用に牛乳、ヨーグルト、塩分や脂肪の少ないチーズも使えます。(牛乳は料理から使用し、飲用としては1歳を過ぎてから。)
  - ⑤ 豆腐、納豆も使えます。すりおろした高野豆腐はとろみづけにも利用できます。
- 9～11か月頃：** 舌で食べ物を歯ぐきの上に乗せられるようになるので、歯ぐきですりつぶせるようになります。
- ① 赤身魚(かつお、まぐろなど)の他、様子をみながら青背の魚(あじ、さばなど)へと進めます。
- 12～18か月頃：** 形のある食べ物をかみつぶして食べられるようになります。
- 手づかみ食べが上手になるとともに、食具を使った食べる動きを覚えます。
- ① 3回食で足りないようであれば、食事の補いとしておやつ(おにぎりやふかし芋、ヨーグルトなど)を与えます。
  - ② 母乳、育児用ミルクは一人ひとりの離乳の進行及び完了の状況に応じて与えます。

## 手づかみ食べの重要性



手づかみ食べは生後9か月頃から始まります。  
赤ちゃんにとって手づかみ食べは、自分で食べられるようになる練習であり、「自分で食べたい」という欲求が出てきた発達の証です。  
こぼしたり汚したりしながら、手づかみ食べで、前歯で噛み取る練習をして、一口量を覚え、自分で食べる楽しさを身につけていきます。  
手づかみしやすいように、ご飯をおにぎりにしたり、野菜を大きめに切ったりして、お皿に盛ってあげましょう。汁ものは少量にしておきます。汚れてもいいように準備して、十分に手づかみ食べをさせてあげましょう。

# 離乳食の進め方（献立例）

## 窒息・誤飲事故について

予期せず起こりやすい事故とその予防法。もしものときの対処のポイントがまとめてあります。



こどもまんなか  
こども家庭庁HPより

### 離乳の開始

生後5～6か月頃



◎赤ちゃんの姿勢を、少し後ろに傾けるようにする。  
◎スプーンのボール部分を下くちびるの上のせて、赤ちゃんが口を開けて離乳食をとりこめるようにする。



●くちびるを閉じて、ごっくと飲み込むのを見守る。

生後7～8か月頃



◎平らな離乳食用のスプーンを下くちびるのせ、上くちびるが閉じるのを待つ。  
※スプーンを口の奥まで入れてしまうと、食べ物を丸飲みしてしまうので注意。

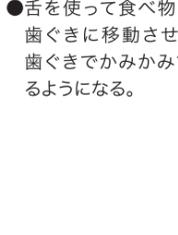


●もぐもぐと動かすようになる。

生後9～11か月頃



◎丸み(くぼみ)のある離乳食用のスプーンを下くちびるの上のせ、上くちびるが閉じるのを待つ。



●舌を使って食べ物を歯ぐきに移動させ、歯ぐきでかみかみするようになる。

生後12～18か月頃



◎手づかみ食べが上手になるように、手づかみ食べを十分させる。



●スプーンやフォークなどを使った食べる動きを覚える。

### → 離乳の完了

### 離乳食の固さの目安

#### なめらかにすりつぶした状態

**熱や力になる**

米  
穀類めんも  
パインも  
調理用油脂類  
砂糖

**10倍がゆ**

●つくり方  
① 炊く20分前に米をとぎ、厚めの深い鍋に米と水を入れる。  
② 蓋をして強火にかける。沸騰したら弱火で約50分加熱し、火を止めて10分蒸らす。  
③ すり鉢でいいいに米粒をすりつぶす。  
※ 米粒を指でつぶすとつぶれるくらいの固さが目安です。

| 材料 | g | 目安量        |
|----|---|------------|
| 米  |   | 水 = 1 : 10 |

#### 舌でつぶせる固さ

**混合だし**  
材料 だし昆布4cm角1枚、かつお節4g、水200cc

●つくり方  
① 昆布は切れ目を入れ、水から入れて沸騰する前に取り出す。沸騰したらかつお節を入れて火を止める。  
② ふきん(キッチンペーパー)やザル等でこす。

**うどんのスープ煮**

●つくり方  
ゆでうどんを0.5～1cmの長さに刻み、だし汁で煮込む。

| 材料      | g    | 目安量      |
|---------|------|----------|
| うどん(ゆで) | 40   | こども茶碗1/2 |
| だし汁     | 80cc | 適宜       |

#### 歯ぐきでつぶせる固さ

**フレンチトースト**

●つくり方  
① 食パンのミミをとる。  
② 卵をよく溶きほぐし、牛乳を加える。  
③ ②に食パンをひたしてから、フライパンにバターをとかし焼く。

| 材料  | g    | 目安量   |
|-----|------|-------|
| 食パン | 25   | 1/2枚  |
| 卵   | 15   |       |
| 牛乳  | 30cc |       |
| バター | 3    | 小さじ1弱 |

#### 歯ぐきでかめる固さ

**栄養のバランスをとりましょう**

**主食** (ご飯、パン、麺、いも)  
**主菜** (肉、魚、卵、大豆製品)  
**副菜** (野菜、海藻類)

家族といっしょに  
楽しい雰囲気です!  
**“共食”**

**からだの調子を整える**

野菜  
海藻  
果物

**野菜スープ**  
材料 人参・じゃがいも・玉ねぎ・キャベツ・大根など複数の野菜150g、水1ℓ

●つくり方  
鍋にうす切り野菜と水を入れ、中火にかけ煮立ったら弱火にして20分くらい煮る。

**にんじんペースト**

●つくり方  
① 野菜スープからにんじんを取り出し、いいいにつぶす。  
② 野菜スープを①に加え、ペースト状になるまでなめらかにのばす。

| 材料    | g  | 目安量      |
|-------|----|----------|
| にんじん  | 15 | つぶして小さじ3 |
| 野菜スープ |    | 適宜       |

**かぼちゃマッシュ**  
(家族の含め煮を利用する。)

●つくり方  
家族の含め煮から味をつける前にかぼちゃを1切れ取り分け、スプーンの背であらくつぶす。

| 材料   | g  | 目安量      |
|------|----|----------|
| かぼちゃ | 30 | つぶして大さじ2 |
| だし汁  |    | 適宜       |

**さつまい**

●つくり方  
① 鶏ささみはみじん切りにしてから、すり鉢ですりつぶし、かたくり粉を加え団子にまとめる。  
② 野菜を短冊に切り、指でつぶせるぐらいいだし汁で軟らかく煮る。  
③ ②に①を入れ、煮る。火が通ったらみそで味をととのえる。

| 材料    | g     | 目安量    |
|-------|-------|--------|
| 鶏ささみ  | 15    | 1/3本   |
| かたくり粉 | 1.5   | 小さじ1/2 |
| 里芋    | 20    |        |
| 大根    | 10    |        |
| にんじん  | 5     |        |
| だし汁   | 200cc | 蒸発量を含む |
| みそ    | 2     | 小さじ1/3 |

**生野菜**

●つくり方  
トマトときゅうりの皮と種をとり、トマトは1cmの角切りに、きゅうりは輪切りにする。  
※ きゅうりは鉛筆のようなスティックに、トマトはくし形に切って、手づかみで食べさせてもよい。

| 材料   | g  | 目安量  |
|------|----|------|
| トマト  | 20 | 1/8個 |
| きゅうり | 5  |      |

**からだを作る**

魚肉  
豆腐  
卵  
乳製品

**豆腐のすりのばし**  
(家族のみそ汁を利用する。)

●つくり方  
家族のみそ汁から、みそをいれる前に豆腐・ほうれん草を取り分け、すり鉢でなめらかにつぶし、野菜スープでポターージュ状になるまでのばす。

| 材料            | g    | 目安量      |
|---------------|------|----------|
| 野菜スープ(又は湯ざまし) | 60cc | 大さじ4     |
| 豆腐            | 25   | つぶして小さじ5 |
| ほうれん草の葉先      | 少々   |          |

**白身魚のクリーム煮**

●つくり方  
① 白身魚は薄塩をし、ゆでる。(ゆで汁を使う場合はとっておく。)  
② 玉ねぎをみじん切りにしてバターで炒め、小麦粉をふり入れる。牛乳を少しずつ加えて、ホワイトソースを作る。  
③ ②に野菜スープ(又はゆで汁)を少しずつ加え、なめらかになったら①を入れて、火を通す。

| 材料           | g    | 目安量      |
|--------------|------|----------|
| 白身魚          | 10   | ほぐして小さじ2 |
| 玉ねぎ          | 10   | 1/20個    |
| バター          | 3    | 小さじ1弱    |
| 小麦粉          | 3    | 小さじ1     |
| 牛乳           | 20cc | 大さじ1強    |
| 野菜スープ(又はゆで汁) | 50cc |          |

**牛ひき肉とほうれん草の炒め物**

●つくり方  
① ほうれん草の葉先をゆでて、水にさらしてからしぼり粗いみじん切りにする。  
② ひき肉を油で炒め、水を加えて調味し、肉に火が通るまで煮る。  
③ 水溶きかたくり粉でトロミをつけ①を加えサッと火を通す。

| 材料       | g     | 目安量      |
|----------|-------|----------|
| 牛ひき肉     | 15    |          |
| ほうれん草の葉先 | 10    |          |
| 油        | 少々    |          |
| 水        | 7.5cc | 大さじ1/2   |
| 砂糖       |       | 一つまみ程度   |
| 濃口しょうゆ   |       | 1滴       |
| かたくり粉    | 少々    | 一つまみ程度   |
| 水        |       | かたくり粉と同量 |

**さんまのかば焼き風ほうれん草のり和え**  
(家族より薄味のたれで仕上げます。)

●つくり方  
① さんまは三枚におろしたものに(注意して小骨を完全に除去)、かたくり粉をまぶし、油で揚げる。  
② だし汁、みりん、濃口しょうゆを煮立てて①を入れてさっと煮る。  
③ ほうれん草をゆでて、葉先の部分を1cm程度に切り、小さく切った焼きのりと和え、さんまに添える。

| 材料     | g    | 目安量    |
|--------|------|--------|
| さんま    | 18   | 中1/5尾  |
| かたくり粉  | 2    | 小さじ2/3 |
| 揚げ油    | 2    | 小さじ1/2 |
| だし汁    | 60cc | 大さじ4   |
| みりん    | 1    | 小さじ1/6 |
| 濃口しょうゆ | 1    | 小さじ1/6 |
| ほうれん草  | 10   | 1/4株   |
| 焼きのり   |      | 適宜     |