

3 離乳食の進め方

(1) 保護者との連携

施設での離乳は家庭と連携し進めることを基本とします。入所前に保護者から家庭での食生活の状況を確認します。あわせて、施設で離乳食を提供するにあたり必要な準備を説明し、円滑な入所に繋がります。

入所後も必要に応じて保護者と家庭での食事の様子や発達状況を確認し、離乳の進行に応じた給食を提供します。また、調査票などを活用し、進行状況を記録することが望ましい。

※P.24 離乳食についての調査票（0・1歳児クラス用）参照



施設の給食における食物アレルギーの発症を防ぐために、こどもが初めて食べる食品は家庭で安全に食べられることを保護者に確認し、提供します。

The dialogue shows the facility staff asking the guardian to confirm if the child has eaten certain foods at home. The guardian responds that they have confirmed, but asks if it's possible to provide foods they haven't eaten at home. The staff member explains that such foods cannot be provided and asks for confirmation of safety at home.

来月の献立表です。
ご家庭で食べたことがあるか、確認をお願いします。

確認しました。
食べたことがない食品がありますが、
給食で提供していただくことは可能ですか？

ご家庭で食べたことのない食品は、給食で提供できません。
未摂取食品は給食に出てくるまでに、ご家庭で食べられるか確認してお知らせください。

日付	献立	摂取	完了
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

！重要ポイント！

保護者と施設で情報共有しながら、一人ひとりの状況に合わせ、あせらずに離乳を進めること

(2)施設における離乳食の提供

①離乳食の献立作成

離乳食の献立は、保護者から得た食生活の情報を施設内で共有し、こどもの実態をふまえた内容とします。調理室の環境や人員なども考慮し、衛生的な作業工程と作業動線となるよう無理のない離乳の進行別にに応じた献立を作成します。例えば、完了期の献立は後期食と普通食から無理なく食べられるものを選びます。また、作成した献立表は、事前に保護者へ配付し、未摂取食品や苦手な食品の情報を共有します。

【例】〇月△日献立

普通食
・まぐろのフライ 添え野菜 ・スープ
ごはん
まぐろ 塩/こしょう 小麦粉 卵 粉チーズ パン粉 油 キャベツ ウィンナー にんじん たまねぎ コンソメスープの素

離乳食の献立が1つにまとめられている

離乳食
・煮魚 ・和え物 ・スープ
全粥
まぐろ さとう しょうゆ だし昆布 キャベツ ごま しょうゆ ウィンナー にんじん たまねぎ コンソメスープの素

この献立では離乳の進行別に対応した献立とは言えません。どの時期にどのような献立を提供しているのかわかるように作成します。

○ 離乳の進行別の献立

	離乳初期	離乳中期	離乳後期	離乳完了期
	<ul style="list-style-type: none"> ・白身魚のペースト ・野菜のペースト ・野菜スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・煮魚 ・キャベツの煮浸し ・スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・煮魚 ・和え物 ・スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚のフライ 添え野菜 ・スープ
	つぶし粥	全粥	全粥	軟飯
昼食	<ul style="list-style-type: none"> たい だし昆布 にんじん たまねぎ にんじん たまねぎ だし昆布 	<ul style="list-style-type: none"> まぐろ さとう しょうゆ だし昆布 キャベツ さとう しょうゆ だし昆布 かつおぶし にんじん たまねぎ だし昆布 かつおぶし 塩 	<ul style="list-style-type: none"> まぐろ さとう しょうゆ だし昆布 キャベツ ごま しょうゆ にんじん たまねぎ だし昆布 かつおぶし 塩 	<ul style="list-style-type: none"> まぐろ 塩 小麦粉 卵 粉チーズ パン粉 油 キャベツ ウィンナー にんじん たまねぎ コンソメスープの素
おやつ	離乳の進行別にこどもがその日何を食べたのか、保護者がわかるように配付します			<ul style="list-style-type: none"> ・りんごのやわらか煮 ・牛乳
				<ul style="list-style-type: none"> りんご さとう 牛乳

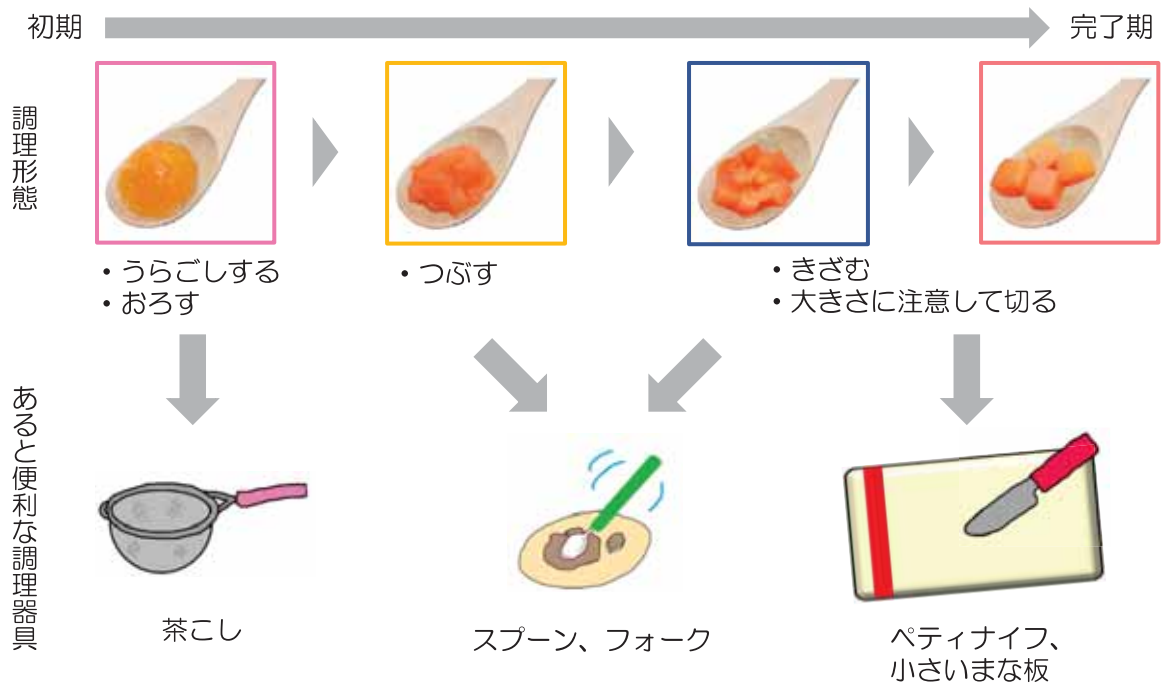
事前に確認♪



②調理のポイント

食品は加熱することでやわらかくなり、食べやすく、また消化しやすくなります。食品をうらごしする・すりつぶす・おろす・つぶす・きざむ・ほぐす・とろみをつけるなどの方法で離乳の進行別に応じた形態に変化させます。施設では、離乳の進行別の献立表に従い調理し、提供します。なお、離乳の進行別の献立では応じきれない、一人ひとりに合わせた形態（食品の大きさや固さ）などの個別配慮は、栄養士（管理栄養士）、調理員と保育士で協議し対応します。

また、調理の際にはできるだけ新鮮な食品を選び、加工食品は期限表示（消費期限・賞味期限）や栄養成分表示、アレルギー表示、添加物などを確認し購入します。



③盛り付け・配膳

配膳を行う担任保育士などの職員は手洗いをを行い、専用のエプロン及び三角巾（帽子）、マスクなどを着用することが望ましい。なお、配膳中もこどもから目を離さないようにする。

保育室における配慮のポイント

- こどもに合わせ、食材の大きさや固さを調整する

【例】あると便利な調理器具



おろし金



すり鉢・すりこぎ



調理バサミ



使い捨て手袋

！重要ポイント！

栄養士（管理栄養士）・調理員は離乳の進行別に離乳食を提供し、こどもに合っているか、食べている様子を見に行き確認しましょう