************ 離乳期の朝ごはん *********

離乳食を始めて2ヶ月くらいたつと2回食へ進めます。 市立保育所・認定こども園での3時の離乳食は間食的な 内容になりますので、家庭での食事で補ってください。 3回食になったら毎日、朝食を食べて登園・登所しましょう。



【朝ごはんの内容】

(お粥)いつものように炊飯器にお米と水をセットし、その炊飯器の中に 米と水を入れたお茶碗や湯のみなどを容器ごと入れて炊けば、 容器の中にお粥ができあがります。

「五倍粥なら | 米:大さじ| | 水:大さじ5(75ml)

(パン粥) 食パンの耳を取り除き、ちぎったものをだし汁や野菜スープ、 ミルクなどに入れ、ドロドロに煮てからなめらかにすりつぶします。 パンは油分や砂糖の少ないものを選びましょう。

★ポイント★

主食(粥)に加えて、卵や魚、豆腐、納豆などのたんぱく源と野菜を取り入れましょう。 うどんや素麺などの麺類も使えます。

味噌汁の上澄みの汁や、つぶした具は、そのまま使えます。

※だし汁は、以下の方法で簡単にとることができます。まとめてだし汁をとり、冷凍しておくと便利です。

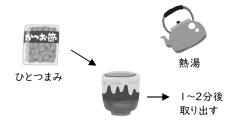
<u>○昆布たし</u>

コップに水をいれて、 だし昆布を1時間くらい つけておきます。



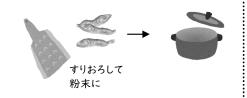
○かつおだし

湯のみ茶碗にかつお節をひとつまみ入れて、熱湯をそそぎます。 「~2分おいてかつお節を取り出します。



○煮干しだし

水につけておいて煮れば、だしが 取れます。 時間がないときは、乾いたままの 煮干しをおろし金ですりおろせば、 粉末のだしになります。 そのまま入れて使いましょう。



※冷凍しただし汁は1週間程度で 使い切りましょう

【だし汁を使っておいしく調理】

- ★にんじん、ほうれんそうなどを茹でて刻み、小分けして 冷凍しておく。取り出してだし汁で煮る。
- ★お刺身を2~3切れずつ冷凍したものをだし汁で煮る。

簡単な離乳食メニューは 保育所・こども園の離乳食パンフレットにも のせていますので参考にご覧ください



