

令和5年度6月号

社会福祉法人 童心会

柏さかさい保育園 管理栄養士 住吉 順子

雨が降ったり、晴れたりと天気がコロコロと変わる梅雨の時期。手洗いやうがいなどをしっかり行い、子どもたちの体調管理に気をつけましょう。

また、この時期は食中毒にも注意が必要です。園でも細心の注意を払ってお食事を提供していますが、ご家庭でもこの時期は①十分な手洗い、②しっかり加熱、③冷蔵庫で保存するなど対策をして気をつけましょう。

食器の並べ方

食器の並べ方にはルールがあり子どもの頃から身につけたいものです。

和食は一汁三菜を基本として食器の配置が決まっています。 ごはんは左、汁椀は右、はしは食器の手前に置くのが基本 です。メインおかず(主菜) は汁椀の奥、その左に小鉢や小 皿に盛ったおかず(副菜)を置きます。



ご飯茶碗…箸を持っていない方の左手で持ち上げるために左手前に置きます。

汁椀…持ち上げる頻度が高く、こぼしやすいので右手前に置きます。

メイン皿…食器を持ち上げずに箸の右手を伸ばすため、右奥に置きます。

食具の持ち方



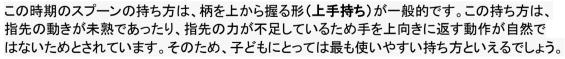
★ばら組

離乳期は、食べるという事に関しても五感をフル活用しています。味覚形成されていく大切な時期です。 子どもの食べ物への関心を大切に、「食べることは楽しい!」という気持ちをたくさん感じて欲しいです。

★ばら組~すみれ組

幼児食に移行してからスプーンで食べ物を口に運ぶことが始まります。食事を重ねるごとに、段々と子どもが食器や食べ物に興味が出てきます。「自分で食べたい!」という気持ちもどんどん育つ時期。

●ステップ1 上手持ち



●ステップ2 下手持ち

スプーンを自分でも使うことが定着してきたら、時々上から握っている手を返して、下から柄を握れるようにしてあげてください。反対の手をお皿にそえることを一緒に教えると効果的です。

●ステップ3 三点持ち(バキューン持ち)

下から握りも上手になってきたら、スプーンの持ち方最後のステップである三点持ちに挑戦してみましょう。この持ち方を「バキューン持ち」と呼ぶこともあります。手をピストルの形にしてスプーンを持つので、子どもに教えるときはこのように伝えるとわかりやすいでしょう。また、遊びを交えて教えることで、子どもの興味を引きつけることもできます。

★たんぽぽ組~さくら組

手指の発達が十分に進んでいない時期に箸の使用を始めると、正しい持ち方を身につけるのが難しくなる場合があります。そのため、まずは手指の発達状況を確認し、遊びを通じて準備段階を大切にすることが重要です。「早く与える」=「早く覚える」とは必ずしも言えないので、焦らずに取り組むことをおすすめします。

~お箸スタート前チェック項目~

- □お箸に興味がありますか?
- ロスプーン・フォークは、上からつかむのではなく、鉛筆と同じ持ち方で持つことができていますか?
- □グー・チョキ・パーがスムーズにできていますか?

はじめての箸選び方

色や柄など、さまざまな種類がある箸。

ポイントを踏まえながら、子どもといっしょに選んでも楽しいです。お気に入りが見つかったら、大人がお手本となって使い方を示しましょう。

- ① 素材…木製か竹製
- ② 形……四角か六角で滑りどめのついているもの
- ③ 長さ…子どもの手を広げて、手首~中指の先の長さ +3cm



離乳食

スプーン・フォークの選び方

- ・離乳食の介助用には…
 - 少し柄が長めで、すくうところが平らなものが良いでしょう。
- •麺を食べるときは…

柄が握りやすく、麺がからめやすいフォークもあります。

•赤ちゃんが持てるようになったら… まが提出やまく。またことでき

柄が握りやすく、すくうところが深くないものが扱いやすいです。





食中毒とは?

②食中毒は細菌やウイルス、毒素が食品 といっしょに体内に侵入し、腹痛、下痢、

■吐、発熱などの症状を起こすことをいいます。乳幼児は抵抗力が弱く、重症化することもあります。食中毒の主な原因となる細菌は "じめじめ"した梅雨や気温の高い夏に増殖しやすいので、この時期は特に注意が必要です。味、匂いに変化はなく、気づかずに食べてしまった…ということもあるので、きちんと予防し、食中る毒を起こさないよう注意しましょう。





【きゅうり】

きゅうりは 95%が水分であり、カリウムを 含むため利尿作用があり、むくみの改善 に効果があります。また、きゅうりの表面 に白い粉があるものがありますが、それ は「ブルーム」と呼ばれ、自らの表皮を保 護しています。

