1歳6か月児健康診査

食育の話

富士市 地域保健課 栄養士



楽しい食事



- 食事は楽しいひとときです。
- ●1歳6か月ごろには家族と一 緒に食事をすることができ るようになります。
- 家族との楽しい食事の経験 により食べられる食材が増 えてきます。



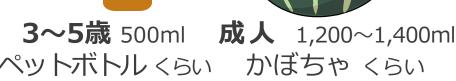
胃から考える! 子どもの朝ごはん

年代別に胃の容量を食品に例えると・・









●子どもの胃は大人の1/3程度 と小さいので、一度に食べら れる量には、限度があります。



胃から考える! 子どもの朝ごはん

子ども 推定必要エネルギー量 900~950kcal 大人 必要エネルギー量 男性2,700kcal 女性2,050kcal





- ところが、育ち盛りの子どもは体 重1kg当たりの必要エネルギーが大 人の2倍です。
- そこで、1日3回の食事と2回の間食 で必要な栄養を摂ることができる よう、気を遣う必要があります。

子どもの食生活のポイントその①

「早寝、早起き、朝ごはん」 を実践しましょう。

早寝



早起き





- 夜9時までに寝かし、朝7時までに 起こして朝ごはんを食べる習慣を つけましょう。
- 起きる、寝る、食事、間食、遊び、 お昼寝の時間を決めて規則正しく 生活すると自然に食事の時間にな ると「お腹がすいた」と感じるよ うになり、何でもおいしく食べる ことができるようになります。
- 生活リズムを整えることは、子どもの健やかな成長・発達のためにとても大切です。

子どもの食生活のポイントその①

「早寝、早起き、朝ごはん」 を実践しましょう。

生活リズムの例

6:00 起床

7:00 朝食

10:00 間食

12:00 昼食

15:00 間食

18:00 夕食

21:00 就寝















ポイントその②

1日3食、主食、主菜、副菜をそろえて食べましょう。









エネルギー源

主菜









体を作る材料

副菜









体・おなかの調子を整える

主食、主菜、副菜をそろえて 食べるだけでバランスの良い 食事になります。

ポイントその②

1日3食、主食、主菜、副菜をそろえて食べましょう。



- 1日の食事と間食の目安量です。
- 食べる量は一人ひとり違います。
- 食事量よりも、毎食主食・ 主菜・副菜をそろえることを 意識しましょう。

ポイントその②

1日3食、主食、主菜、副菜を そろえて食べましょう。

1食の目安量

主食

ご飯80~100g (子ども茶碗1杯) または 食パン8枚切り1枚程度

主菜

魚30g、肉30g、豆腐1/6丁 卵1/2個 いずれか1種類

副菜

緑黄色野菜30gとその他の野菜40g の合わせて70gくらい

1日の目安量

果物

100 g

牛乳・乳製品

300ml (コップ2杯)



ポイントその③

間食は4回め5回めの 食事として



- 幼児期の間食は、3回の食事で摂りきれない栄養を補う食事の一部として与えます。
- 1歳から3歳になるまでは、1 日2回、時間と量を決めて与 えましょう。
- お菓子やジュースではなく、 3回の食事で摂りにくい食品 や水分を補いましょう。



ポイントその③

間食は4回め5回めの 食事として

1日2回で合計100~145却加リー



おすすめの間食は、小さいおにぎりやお芋、果物、乳製品などです。 牛乳も間食の時に与えましょう。



ポイントその③

間食は4回め5回めの 食事として

~水分補給について~





- 間食や食事、お風呂あがり等のタイミングで、牛乳を1日300ml程度与えましょう。(100ml×3回程度)
- その他、食事、間食等のタイミングで適宜、水や麦茶など、糖分・カフェインを含まない飲み物で水分補給しましょう。



ポイントその④

食べる意欲を大切に



- この時期は、手づかみ食べを しながら、スプーンの練習を する時期です。
- まだ口や手からこぼしてしま うこともありますが、上手に できたときにはほめてあげま しょう。
- 上手に食べられないときには、 大人が食べさせてあげま しょう。

ポイントその④

食べる意欲を大切に



- 子ども用のスプーンを用意し 食卓に置いてください。
- 最初は遊んでしまうと思いますが、3歳までにはスプーンを使って食べられるようになってきます。
- 食事をせずに遊び始めたら 「ごちそうさま」のあいさつ をして食事を片付け、食べる 時間と遊ぶ時間を分けま しょう。

ポイントその⑤

好き嫌いの対応



- ●子どもは本能的に甘味・うま み・塩味を好みます。
- 柑きつ類・野菜などの酸味・ 苦みは、経験によりおいしく 感じるようになるため練習が 必要です。
- 家族がおいしく食べる様子を 見せていきましょう。

ポイントその⑤

好き嫌いの対応

~野菜をおいしく食べるために~



- 野菜は火を通すとやわらかく なり甘味が感じられるように なります。
- 調味料を加えて煮込んだり、 芋やかぼちゃマッシュと合わ せてあげると食べやすくなり ます。