資料4-2

## 7か月

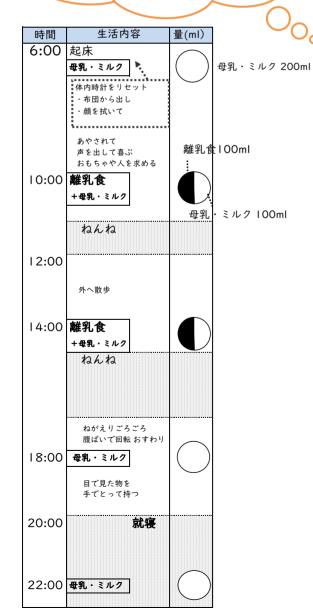
## 赤ちゃんの体の中で 『消化酵素』を増やすことができる時期です

**身長 約70cm** 体重 約8kg 体格の伸びはゆるやかになり、 消化吸収機能が発達します

4 消化酵素は、

自律神経が調節しています。 自律神経は、

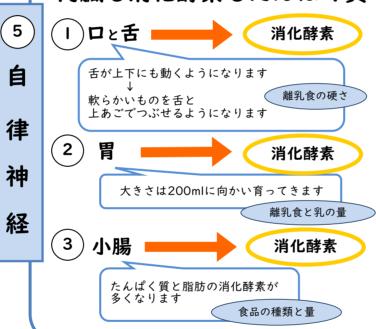
①昼間に ②ぱっちり目覚めている と、しっかり働きます。



2 体の組成が変わってきます



内臓も消化酵素もたんぱく質



(4) 大便

新しい食品体験!消化吸収できてるかな?

消化と吸収の結果…

・そのまま出てくる…消化の練習中

・下痢…消化吸収能力に合わなかった

消化酵素

が、よく働ける温度は37度!

低すぎても(冷える)高すぎても(発熱) うまく働かない

下痢

5 消化酵

を増やすには…

人間は「超雑食」

## 食品体験

これから大きくなっていくために 色々な物を食べないといけない -

食品を訓練します

(6) 食べ物も少しずつ、たんぱく質の割合が増えていきます。

でもまだまだ消化の訓練中…だから母乳・ミルクも必要です。 数値で大まかめやすで見ると・・・

総エネルギー 700kcal	炭水化物	たんぱく質	脂質
②三大栄養素の配分	48%	8%	44%
3 必要量	75 g	I 5 g	34 g
4			

 4
 母乳・ミルク 800ml
 58g
 9g
 28g

 離乳食
 27g
 6g
 6g

たんぱく質の比率は、4か月 7% ⇒ 大人 15%

具体的に、何をどれくらい食べたらいいかというと…

離乳食… [たんぱく質食品] + [野菜等] + [おかゆ]

				く質食品 つ使います)		緑黄色 野菜	淡色 野菜	芋	穀類	調味料
		例えば	卵の代わりに			*	2174			
	の中身	卵黄	白身魚 赤身魚 (缶詰)	鶏ささ身 鶏胸肉 (皮なし)	豆腐	ほうれん草 にんじん トマト ブロッコ リー	キャベツ かぶ 大根 玉ねぎ	じゃがい も さつまい も	7倍がゆ <sup>(粗つぶ</sup> し)	バター (乳化され た脂)
	は :	I Og (1/2個分)	I Og	5g	30g	I5g	I Og	I Og	70g	Ιg

## 【離乳食作りのポイント】

1

- ・食後の母乳・ミルクは十分飲ませます。
- ・形態のめやすは、「舌でつぶせる硬さ」。よく火を通して(ゆでる、スープ、煮る)ぽってりに。なめらかな状態から、だんだんと粒状にしていきます。
- ・味付けはまだいりません。
- ・白湯や麦茶は、コップで飲ませてあげると、上手に飲み込む練習に なります。