2024年07日

	2024年07月 ●卵 乳アレルギー					
	1999	献立	午後おやつ		材料名	47
日	曜	HV 77	一技のピノ	熱と力になるもの	赤 血や肉や骨になるもの	緑 体の調子を整えるもの
				ゆで中華めん、砂糖、ごま油	●卵、とり肉(若鶏ささ身)	きゅうり、レモン(果汁)
				こんにゃく、砂糖	とり肉(若鶏もも・皮なし)	だいこん、にんじん、ごぼう、しいたけ、いんげん
1	月	●冷やし中華、筑前煮、ミニゼリー	●鯖マヨおにぎり			
	٠.			米(精白米)、●マヨネーズ	さば(味付缶)	焼のり、しそ
		<u> </u>			CIR(MINIT)	がのり、して
				米(精白米)、米(玄米) 油、片栗粉、砂糖	赤魚	ホールトマト(缶)、たまねぎ、むき枝豆、ニンニク
_		玄米ご飯、魚のトマト煮、●おからサラダ	ホットケーキ	じゃがいも、●マヨネーズ、砂糖	おから	にんじん、たまねぎ、きゅうり パパイヤ(未熟果)
2	火	●パパイヤ卵スープ、果物(バナナ)	●牛乳		●卵	パパイヤ(未熟果) バナナ
			0 1 75	ホットケーキ粉、メーブルシロップ、砂糖	豆乳.	/() /
				米(精白米)	●牛乳	
	水	ご飯、夏野菜マーボー もやしとわかめのナムル、中華スープ 果物(オレンジ)	アガラサー ●牛乳	片栗粉、砂糖、ごま油	とうふ(木綿豆腐)、ぶた肉(ひき肉)、米みそ(淡色辛みそ)	なす、トマト、ピーマン、ニンニク、しょうが
3				ごま油	ごま	にんじん、もやし、カットわかめ にんじん、えのきたけ、干ししいたけ
						オレンジ
		36 13 (3 2 2 2 7		小麦粉(強力粉)、黒砂糖	豆乳 ●牛乳	
				米(精白米)		
		ご年 ナげの佐ひる体も エ切り十田ノリエ	A	砂糖 こんにゃく、油	さば、米みそ(甘みそ) 豚肩ロース	うめぼしにん、刻みこんぶ、干ししいたけ
4	木	ご飯、さばの梅みそ焼き、千切り大根イリチー 南瓜のみそ汁、果物(パイン)	●レーズンクッキー ●牛乳	C/014 ((()))	赤みそ	たまねぎ、かぼちゃ、長ねぎ
			₩+41	ホットケーキ粉、砂糖	豆乳、●無塩バター	パイナッブル 干しぶどう
					●牛乳	
				干しそうめん 揚げ油、片栗粉	◎赤ハム、●卵 すけとうだら	おくら
-	۵	●七夕そうめん、魚のゆかり揚げ	●七タゼリー	●ごまドレッシング		ブロッコリー(冷凍)、にんじん、コーン(缶)
5	金	●ブロッコリーと星人参サラダ、すいか	せんべい			すいか
l				砂糖	●カルピス(希釈用)	りんご、かんてん(粉)
				米(精白米)、砂糖、ごま油	とり肉(若鶏もキ。・皮付)	にんじん、チンゲンサイ、たまねぎ、きざみのり
					とり肉(若鶏もも・皮付) 米みそ(甘みそ)	からしな、長ねぎ、しめじ オレンジ
6	±	照り焼き丼、からし菜みそ汁、果物(オレンジ)	ココアホットケーキ			オレンシ
۰		無りがと弁、からし来がて行、木物(カレン)				
				ホットケーキ粉、砂糖、メーブルシロップ	豆乳、とつふ (網こし豆腐)	
				米(精白米)	111444	えだまめ
	_	夏の枝豆ごはん、ハニーマスタードチキン	そうめん	はちみつ 砂糖	とりもも肉削り節	きゅうり、おくら、にんじん、うめぼし
8	月	おくらの梅和え、もずくスープ、果物(りんご)	ちゃんぷるー			もずく(塩ぬき)、トウミョウ
				干しそうめん	ツナ(油漬缶)	たまねぎ、にんじん、にら
				米(精白米)		
			■エ ブナンムム	● マヨネーズ ● ごまドレッシング	めかじき、●チーズ	パセリ
9	火	ご飯、●魚のチーズ焼き、●チョップドサラダ カレー風味スープ、果物(パイン)	●チーズおかか おにぎり いりこ	●ごまドレッシング	だいず(ゆで) ぶた肉(ばら)	トマト、きゅうり、コーン(缶)、えだまめ
9						キャベツ、にんじん パイナップル
				米(精白米)、砂糖	●チーズ、ごま、削り節 にぼし(だし用いわし煮干し)	焼のり
				米(七分つき米)		
		『飯 」、バーの酢豚園 ●チーブたくわ	タンナファクルー	片栗粉、油、砂糖	ぶた肉(レバー) 活ちくわ、●チーズ	たまねぎ、ピーマン、にんじん
10	水	ご飯、レバーの酢豚風、●チーズちくわ とろろ昆布のすまし汁、果物(バナナ)	サカナファラルー ●牛乳			だいこん、万能ねぎ、とろろこんぶ
				小麦粉、黑砂糖	豆乳	バナナ
				米(精白米)、きび(精白粒)	●牛乳	
					さば	
11	木	きびご飯、魚のゆかり焼き、クーブイリチー	大学芋	油、砂糖	ぶた肉(ばら)、だいず(水煮缶) 米みそ(甘みそ)	にんじん、刻みこんぶ なめこ、こまつな、万能ねぎ
٠.	/	なめこ汁、果物(オレンジ)	●牛乳			オレンジ
				さつまいも、油、水あめ、砂糖	ごま	
١.	_	お弁当会 ()	どんな色が好き			
12	金		クッキー ●牛乳			
				小麦粉、砂糖、油、紅芋		かぼちゃ
<u> </u>					●牛乳	
	±	中華井、わかめスープ、果物(バナナ)	ファマ・ホキャルーゼリ	木(柄ロ木)、こま油、月末粉、砂糖	ぶた肉(もも)	はくさい、たまねぎ、ビーマン、にんじん、干ししいたけ、しょうが長ねぎ、コーン(缶)、カットわかめ
12						バナナ
13			みそ焼きおにぎり			
l				米(精白米)、砂糖	赤みそ	万能ねぎ
	火	おくら納豆ご飯、魚の塩焼き 厚揚げのそぼろ煮、へちまのみそ汁 果物(パイン)	●パリパリピザ ●牛乳	米(精白米)	なっとう	おくら
l				油砂糖、片栗粉	さば 厚揚げ、ぶた肉(ひき肉)	たまねぎ、にんじん、えのきたけ、えだまめ
16				REPORT OF THE	米みそ(甘みそ)	えのきたけ、へちま、長ねぎ
. •				ぎょうざの皮	●ピザ用チーズ、◎ベーコン	バイナッフル ピーマン、たまわぎ
					●牛乳	12 (750-100
17	水	ご飯、豆腐の旨煮、きゅうりのツナ和え じゃがいものみそ汁、すいか	● 〒 チレ	米(精白米) 片栗粉、ごま油	とうふ(木綿豆腐)、ぶた肉(もも)	はくさい、にんじん、こまつな、長ねぎ、干ししいたけ
				片栗粉、ごま油 ごま油、砂糖 じゃがいも	ツナ(油漬缶)	きゅうり カットわかめ
				じゃがいも	米みそ(甘みそ)	長ねぎ、あおさ・アーサ すいか
				さつまいも、砂糖	●無塩バター、●牛乳	7
	₩			米(精白米)	●牛乳	
18		ご飯、魚のマリネ、●麸ちゃんぷる— オニオンスープ、果物(バナナ)	●かぼちゃスコーン ●牛乳	揚げ油、片栗粉、砂糖、油	さけ(鮭)	レタス、トマト、きゅうり にんじん、たまねぎ、もやし、にら
	木			麩(車ふ)、油	●卵、◎魚肉ソーセージ	にんじん、たまねぎ、長ねぎ
				±	6.75 tyles 64.50	バナナ
				ホットケーキ粉	●バター、おから、●牛乳●牛乳	かはちや



オレンジこども園

※食材の都合により、献立を変更することがあります。

					次長村の都合により、 	ス.ス., ひここい の / み / 。
	033	# ÷	ケ络わめつ		材料名	
日	曜	献立	午後おやつ	<u>黄</u> 熱と力になるもの	赤 血や肉や骨になるもの	緑 体の調子を整えるもの
\vdash				級と力になるもの 米(精白米)	単、で図で育になるもの	14の調士を登えるもの
19	金	ウコンライス、夏野菜カレー ●モウイとコーンのサラダ、きのこのスープ 果物(グレーブフルーツ)	●きな粉ラスク ●牛乳	●マヨネーズ	とり肉(若鷄もも・皮なし) ◎赤ハム、ごま	かぼちゃ、へちま、たまねぎ、にんじん、トマト、おくら しろうり、 にんじん、コーン(缶) えのきたけ、しめじ、 にんじん グレープフルーツ
				◎フランスパン、砂糖	●バター、きなこ●牛乳	
20	±	生姜焼き丼、豆腐のみそ汁、果物(りんご)	シークヮーサー ゼリー	米(精白米)、油、砂糖	■年記 ぶた肉(ばら) とうふ(木綿豆腐)、赤みそ	たまねぎ、ほうれんそう、にんじん、きざみのり、しょうが たまねぎ、長ねぎ りんご
				砂糖		シークァーサー(生果汁)、イナアガー
22	月	ご飯、焼き魚のみぞれかけ ちきなーちゃんぶるー、なすのみそ汁 果物(りんご)	●チョコバナナパイ ●牛乳	米(精白米) 片栗粉、砂糖 油	さば とうふ(木綿豆腐)、豚肩ロース 米みそ(甘みそ)	だいこん、万能ねぎ からしな、にんじん、もやし、にら なす、たまねぎ、長ねぎ りんご
L		513 100 100 - 7			●牛乳	バナナ
23	火	ご飯、鶏肉のさっぱり煮、●小松菜の白和え 冬瓜のみそ汁、すいか	野菜チップ ●牛乳	米(精白米) 砂糖 ●ごまドレッシング	とり肉(若鶏もも・皮付) とうふ(木綿豆腐)、ツナ(油漬缶) 米みそ(甘みそ)	とうがん、万能ねぎ、あおさ・アーサ すいか
				じゃがいも、油	●牛乳.	にがうり(ゴーヤー)
24	水	麦ご飯、西京焼き、ひじき炒め キャベツのみそ汁、果物(バナナ)	ヒラヤーチー ●牛乳	米(精白米)、押麦砂糖 こんにゃく、油、砂糖	かれい、米みそ(甘みそ) ぶた肉(ばら)、だいず(ゆで) 米みそ(甘みそ)、油あげ	にんじん、ひじき、にら キャベツ、万能ねぎ バナナ
				小麦粉、油	ツナ(油清缶) ●牛乳	ISS
25	木	ご飯、チンジャオロース、中華和え ●春雨スープ、果物(オレンジ)	ぜんざい せんべい	米(精白米) 片栗粉、ごま油、砂糖 ごま油、砂糖 はるさめ	単十孔 ぶた肉(もも) ツナ(油漬缶) ●卵	ビーマン、にんじん、たけのこ(ゆで)、しょうが きゅうり、生わかめ キャベツ オレンジ
				黒砂糖、押麦、グラニュ一糖	いんげんまめ(乾)、こしあん(生)	
26	金	ふりかけごはん、●ミートローフ ●ポテトサラダ、●マカロニスープ 果物(デラウエアー)	●バースデーケーキ ●ジョア	米 (精白米) ◎パン粉、砂糖 じゃがいも、●マヨネーズ、オリーブ油、砂糖 マカロニ	合ひき肉(牛・ぶた)、豆乳	たまねぎ、ビーマン、にんじん、コーン(色)、レモン(集汁) きゆうり、 にんじん たまねぎ、 赤ビーマン ぶどう
				砂糖、小麦粉	●バター、●卵 ●ジョア	
27	±	ビビンバ丼、中華ス一ブ、果物(バナナ)	焼きもろこし おにぎり	米(精白米)、砂糖、ごま油、油		もやし、にんじん、たまねぎ、こまつな、しょうが たまねぎ、万能ねぎ、わかめ(乾) パナナ
				米(七分つき米)、油		コーン(缶)
29	月	●もずく丼、小松菜とコーンの和え物 とうふとアーサのみそ汁、果物(りんご)	●フルーツヨーゲルト クラッカー	米(精白米)、砂糖 砂糖	●卵、ぶた肉(ひき肉) とうふ(木綿豆腐)	はくさい、もずく(場面を)、EAULA、たまわぎ、万能ねぎ こまつな、にんじん、コーン(缶) 万能ねぎ、あおさ・アーサ りんご
				砂糖	●ヨーグルト(無糖)	もも(缶)、みかん(缶)、パイナップル(缶)
30	火	ご飯、鶏肉のごまみそ焼き おくらとちくわの海苔あえ、ゆし豆腐 果物(グレープフルーツ)	豆腐ナゲット ●牛乳	米(精白米) 砂糖 砂糖	とり肉(素剤もも・皮なし、米みそ(液色辛みそ)、ごま 活ちくわ とうふ(仲し豆腐)	おくら、コーン(缶)、きゅうり、焼のり 万能ねぎ グレーブフルーツ
		未物(プレープブループ)		油、片栗粉	とり肉(ひき肉)、とうふ(木綿豆腐) ●牛乳	たまねぎ、ニンニク
31	水	ご飯、赤魚の煮つけ、●人参しりしりー 厚揚げのみそ汁、果物(オレンジ)	●マシュマロおこし ●牛乳	米(精白米) 砂糖	かさご ●卵、ツナ(油漬缶) 厚揚げ、米みそ(甘みそ)	しょうが にんじん、ビーマン しめじ、えのきたけ、万能ねぎ オレンジ
ا					きなこ ●牛乳	
V		ê Q	水分補給は	2夫めに 3	F作り経口補水液の	HeLITA /

夏野菜には、きゅうり、トマト、なす、レタス、 かぼちゃなど、体の余分な熱を取ったり、汗で 失われるミネラルやビタミンを豊富に含むもの があります。これらを食べて夏を乗り切りましょう。 🤨 て使い分けましょう。

更が旬の食材

- ●きゅうり、なす…体を冷やす効果がある。余分な 水分を排出する利尿作用も。
- ●トマト… β カロテンやビタミンCが多く含まれ、 美肌作用や日焼けした肌を回復させる効果がある。
- ●えだまめ…ビタミンB1 やC、カリウムが豊富。汗・ で流れ出たカリウムを補える。
- ●うなぎ、あなご…ビタミンAを多く含み、疲労 回復に効果がある。
- ●あじ…骨を強くするカルシウムや血液を サラサラにするDHA · EPAを含む。

水分積形はごきのに

夏は室内での熱中症にも注意が必要です。<材料> のどが渇いたときには、すでに水分不足 ・水・・1リットル ・塩・・小さじ1/2(3g) ですので、こまめに水分補給をしましょう。 スポーツ飲料や経口補水液は、状況に応じ ・レモン汁(お好みで)

手作・経口情水液の作り方!

- ・砂糖・・大さじ4と1/2(40g)
- これらをしっかり溶けるまで混ぜれば完成です。

みそマヨ 魚におススメ ・マヨネーズ 大さじ1.5 ・みそ

•砂糖 小さじ1/2 和風マヨ サラダにおススメ ・マヨネーズ 大さじ2 ・しょうゆ 大さじ1 小さじ1 ・みりん •砂糖 小さじ1強

小さじ1/2

カレーマヨ 魚・お肉におススメ ・マヨネーズ 大さじ2

·カレー粉 0.4g •砂糖 小さじ1強

コーンマヨネーズ 魚・お肉におススメ

・マヨネーズ 大さじ2 ・コーン 30g



オレンジこども園

*合けの初合に上川社立た亦再する事がお川ます

	*食材の都合により献立を変更する事があります。				
日付	初期(ごつくん期) 5~6ヶ月 中期(もぐもぐ期) 7~8ヶ月		後期(かみかみ期) 9~11ヶ月 2回食		
□ 1 ¹ 1	ヨーゲルト状 ペースト	豆腐の固さ マッシュ	パナナの固さ 柔らかく刻み	pm3:00 後期~	
01(月)	・つぶし粥・かぼちゃペースト ・いろどり野菜ペースト・大根スープ	・全粥・鶏肉の煮つけ ・いろどり野菜煮・大根スープ	・軟飯・鶏肉の煮つけ ・いろどり野菜煮・大根スープ	おじや	
02(火)	・つぶし粥・魚のトマトペースト ・野菜ペースト・たまねぎスープ	・全粥・魚のトマト煮・ポテト煮 ・たまねぎのみそ汁	・軟飯・魚のトマト煮・ポテト煮 ・たまねぎのみそ汁	パンケーキ	
03(水)	・つぶし粥・なす豆腐ペースト ・人参ペースト・トマトスープ	・全粥・マーボーなす ・人参の和え物・トマトスープ	・軟飯・マーボーなす ・人参の和え物・トマトスープ	かぼちゃ蒸しパン	
04(木)	・つぶし粥・白身魚ペースト ・千切り大根ペースト・南瓜のみそ汁	・全粥・白身魚の味噌煮 ・干切り大根煮・南瓜のみそ汁	・軟飯・白身魚の味噌煮 ・干切り大根煮・南瓜のみそ汁	ブロッコリー蒸しパン	
05(金)	・つぶし粥・魚と人参のペースト ・野菜ペースト・かぼちゃスープ	・全粥・魚と人参の煮つけ ・3色野菜煮・かぼちゃのみそ汁	・軟飯・魚と人参の煮つけ・3色野菜煮・かぼちゃのみそ汁	ホットケーキ	
06(土)	・つぶし粥・野菜ペースト ・葉野菜スープ・	・全粥・チキンの照り煮 ・葉野菜のみそ汁・	・軟飯・チキンの照り煮 ・葉野菜のみそ汁・	おじや	
08(月)	・つぶし粥・魚ペースト ・きゅうりペースト・人参スープ	・全粥・鶏肉の照り煮 ・きゅうりの野菜煮・人参みそ汁	・軟飯・鶏肉の照り煮 ・きゅうりの野菜煮・人参のみそ汁	おじや	
09(火)	・つぶし粥・魚ペースト ・きゅうりペースト・キャベツスープ	・全粥・魚のしょうゆ煮 ・きゅうりサラダ煮・キャベツのみそ汁	・軟飯・魚のしょうゆ煮 ・きゅうりサラダ煮・キャベツのみそ汁	おじや	
10(7k)	・つぶし粥・野菜ペースト ・かぼちゃペースト・大根スープ	・全粥・鶏肉煮込み ・いろどり野菜煮・大根のみそ汁	・軟飯・鶏肉煮込み ・いろどり野菜煮・大根のみそ汁	きな粉パンケーキ	
11(木)	・つぶし粥・魚ペースト・人参ペースト ・こまつなスープ	・全粥・魚煮・人参煮・こまつなのみそ汁	・軟飯・魚煮・人参煮・こまつなのみそ汁	ふかし芋	
12(金)	・つぶし粥・魚ペースト ・南瓜ペースト・ブロッコリースープ	・全粥・鶏肉の柔らか煮 ・南瓜の煮物・ブロッコリースープ	・軟飯・鶏肉の柔らか煮 ・南瓜の煮物・ブロッコリースープ	ブロッコリー蒸しパン	
13(土)	・つぶし粥・白菜の柔らかペースト ・コーンスープ	・全粥・鶏肉と白菜の柔らか煮 ・コーンスープ	・軟飯・鶏肉と白菜の柔らか煮 ・コーンスープ	おじや	
16(火)	・つぶし粥・魚ペースト・野菜ペースト ・豆腐スープ	・全粥・魚の煮つけ・野菜のそぼろ煮 ・豆腐のみそ汁	・軟飯・魚の煮つけ・野菜のそぼろ煮 ・豆腐のみそ汁	野菜たっぷりおじや	
17(水)	・つぶし粥・豆腐野菜ペースト ・きゅうりペースト・じゃがいもスープ	・全粥・豆腐の旨煮 ・きゅうりのツナ和え ・じゃがいものみそ汁	・軟飯・豆腐の旨煮 ・きゅうりのツナ和え ・じゃがいものみそ汁	ふかし芋	
18(木)	・つぶし粥・魚ペースト ・たまなーペースト ・オニオンスープ	・全粥・魚のトマト煮 ・たまなーチャンブルー煮 ・オニオンスープ	・軟飯・魚のトマト煮 ・たまなーチャンプルー煮 ・オニオンスープ	かぼちゃスコーン	

* 食材の都合により献立を変更する事があります

日付	初期(ごっくん期) 5~6ヶ月	中期(もぐもぐ期) 7~8ヶ月	後期(かみかみ期) 9~11ヶ月	2回食
ניו נו	ヨーグルト状 ペースト	豆腐の固さ マッシュ	パナナの固さ 柔らかく刻み	pm3:00 後期~
19(金)	・つぶし粥・野菜ペースト ・トマトペースト・かぼちゃスープ	・全粥・鶏肉の人参煮 ・トマト煮・かぼちゃスープ	・軟飯・鶏肉と人参煮 ・トマト煮・かぼちゃスープ	きな粉ホットケーキ
20(土)	・つぶし粥・ほうれん草ペースト ・豆腐のスープ	・全粥・鶏肉とほうれん草の煮つけ ・豆腐のみそ汁	・軟飯・鶏肉とほうれん草の煮つけ・豆腐のみそ汁	おじや
22(月)	・つぶし粥・魚ペースト ・野菜ペースト・豆腐スープ	・全粥・魚の大根煮・野菜チャンプルー煮・豆腐のみそ汁	・軟飯・魚の大根煮・野菜チャンプルー煮・豆腐のみそ汁	かぼちゃ蒸しパン
23(火)	・つぶし粥・魚ペースト ・小松菜と豆腐ペースト・冬瓜スープ	・全粥・鶏のやわらか煮 ・小松菜と豆腐煮・冬瓜のみそ汁	・軟飯・鶏のやわらか煮 ・小松菜と豆腐煮・冬瓜のみそ汁	じゃがいもお焼き
24(水)	・つぶし粥・魚ペースト ・人参ペースト・キャベツスープ	・全粥・魚のみそ煮 ・人参そぼろ煮・キャベツのみそ汁	・軟飯・魚のみそ煮 ・ひじき炒め煮・キャベツのみそ汁	ヒラヤーチー
25(木)	・つぶし粥・ピーマンと人参ペースト ・きゅうりペースト・キャベツスープ	・全粥・ピーマンの肉煮込み ・きゅうりの和え煮・キャベツスープ	・軟飯・ピーマンの肉煮込み ・きゅうりの和え煮・キャベツスープ	ぜんざい
26(金)	・つぶし粥・具沢山野菜ペースト ・キャベツペースト・ピーマンスープ	・全粥・鶏肉と具沢山野菜煮 ・ポテト煮・ピーマンスープ	・軟飯・鶏肉と具沢山野菜煮 ・ポテト煮・ピーマンスープ	ホットケーキ
27(土)	・つぶし粥・野菜ペースト ・大根スープ	・全粥・野菜そぼろあん ・大根のみそ汁	・軟飯・野菜そぼろあん ・わかめのみそ汁	おじや
29(月)	・つぶし粥・野菜ペースト ・小松菜ペースト・豆腐スープ	・全粥・鶏肉の野菜煮 ・小松菜とコーンのあえ煮 ・豆腐のみそ汁	・軟飯・鶏肉の野菜煮 ・小松菜とコーンのあえ煮 ・豆腐のみそ汁	おじや
30(火)	・つぶし粥・おさかなペースト ・とうもろこしペースト・豆腐スープ	・全粥・鶏肉のみそ煮 ・とうもろこしの和え物・ゆし豆腐	・軟飯・鶏肉のみそ煮 ・とうもろこしの和え物・ゆし豆腐	豆腐のお焼き
31(水)	つぶし粥・魚ペースト ・人参ペースト・豆腐スープ	・全粥・魚の照り煮 ・人参しりしり一煮・豆腐のみそ汁	・軟飯・魚の照り煮・人参しりしり一 豆腐のみそ汁	きなこパンケーキ
1				

遊び含べへの対応

乳幼児は、ある程度おなかが満足すると、 食事に集中できなくなります。食べ物や食器で 遊んだり、いすから下りて立ち歩くなど遊び 食べを始めたら、「ちゃんと食べようね」と声を かけ、赤ちゃんの場合は大人が食べさせま しょう。それでも口を開けなくなったら食事の

> 切り上げ時です。「もうごちそうさま にしていいかな?」と確認して、食 べる様子がなければ食器 を下げてしまいます。

水分補給はこまめに

子どもは大人に比べ、身体の水分量の割合 が多いので、脱水症状を予防するためにも、 水分補給が重要です。子どもが欲しがるときだ けでなく、運動後や入浴後、汗をかいたときなど が水分補給のタイミングです。甘い飲み物を避 け、麦茶や湯冷ましなどを与えましょう。6か月 くらいまでは母乳やミルクで大丈夫です。 発熱時など、大量に汗をかいたときは 乳幼児用のイオン飲料が適しています。



