

Q&A

※特定の栄養素(亜鉛など)が強化された食品の選択や摂取につき、乳児(1歳未満)～小児(17歳以下)は特に注意が必要と言われております。ご利用の際はかかりつけの医師・栄養士にご相談ください。

Q. 外出時に食べやすい商品がありますか。

A. 弊社では持ち運びに便利なやわらかいレトルト食品を数多くご用意しています。やわらかさの程度別・形態別でご紹介していますので、粒が苦手なお子さまには粒なしのレトルト食品など、お子さまの食べる機能に合わせて選べます。その他にも、リキャップが可能な水分補給商品もあります。

やさしい献立(なめらか野菜)イメージ



<レトルト食品>



<水分補給商品>

Q. 忙しいときすぐに用意できる食事はありますか。

A. 忙しいときや「あと1品!」というときのために、事前にまとめて作って、冷凍保存しておくくと便利です。

冷凍のポイント

- 新鮮な食材を使用する
- 食べ残しは雑菌が繁殖しやすいので冷凍しない
- 製氷皿・ラップ材・フリージング専用のビニール袋などで、1回の食べる量ずつ小分けしておく、取り出しやすい
- 1週間を目安に使い切る

温めるだけで食べられる、手軽でおいしい冷凍商品も取り揃えています!

あいーとイメージ



Q. おかゆのべたつきが気になります。

A. 固形化補助食品を利用すれば、べたつきを抑え、ソフトなゼリー状のおかゆを作ることができます。おかゆ本来の風味は損なわず、温かいままかたまるので、冷やす手間がいりません。おかゆ以外にも様々な食品に使用可能です。



Q. 偏食が強く特定の食べ物しか食べてくれません。

A. 無理に食べさせようとすると悪化したり、食事自体が嫌になってしまう可能性があります。お子さまの好みの食感・味・色の食事から少しずつ食べられるものの幅を広げ、食への関心・興味を育ててあげましょう。また、家族が楽しく食べている様子を見せる、食べたことをほめるなど、安心して食べられる環境をつくることも大切です。

Q. やわらかい食事を提供してくれる宿泊施設やレストランはありますか。

A. ● 南房総白浜・季粋の宿 紋屋 ●

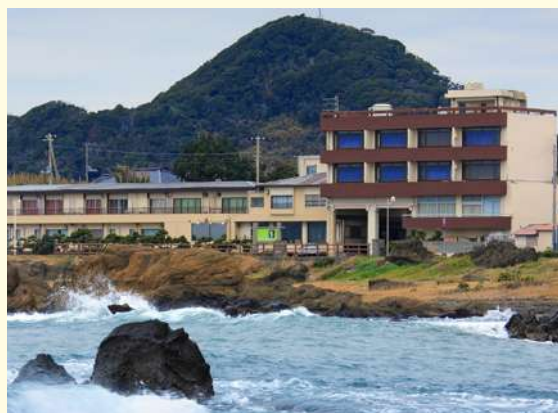
お子様と泊まれる宿NO.1を目指しているお宿。様々なプランを用意しており、宿全体で子育てを応援しています。お子様に合わせた食事を提供してくれる、心温まるお宿です。

南房総白浜・季粋の宿「紋屋」

〒295-0102 千葉県南房総市白浜町白浜232

TEL: 0470-38-3151 URL: <http://www.monya.co.jp/>

※予約時にお子さまの状態をお伝えください。



食事療法はお子さまの状態によりそれぞれ異なります。
必ずかかりつけの専門家へご相談いただきますようお願い申し上げます。

参考: 「授乳・離乳支援ガイド」厚生労働省

「小児の摂食嚥下リハビリテーション第2版」田角勝・向井美恵編著、医歯薬出版

「上手に食べるためにー発達を理解した支援・CD-ROM付ー」金子芳洋・菊谷武監修、田村文誉・楊秀慶・西脇恵子・大藤純子著、医歯薬出版

「この1冊であんしん はじめての離乳食事典」上田玲子監修、朝日新聞出版

「障害児の手づかみ食べサポート・レシピ」東京都保健所

「食事に関して支援が必要なこどものための食事指導ガイドブック」神奈川県教育委員会