職める子に育てる コツ





好き嫌いはあって当たり前

好き嫌いに困る理由はなんだろう? ママの気持ちが大切です。

まわりの子との比較? 栄養状態の心配? 料理を楽にしたいから?

理由を見つめて、その心配は事実なのか?を確認しましょう。

確認した上で、やってみるとおすすめなことをお伝えします。

食べる力は「楽しい」上にしか成り立たない

ママのイライラを軽減していくことが早道

最初に戻りますが、自分を満たせていますか?

自分の基準を家族に当てはめようとしていませんか?

親が望むは、子が自分らしく人生を切り開いていくこと

そこには、自分を尊いを思う気持ちがなければ実現しません。

お子さんは自分を尊いと思える声をかけられていますか?

しつかり噛むためには?

- ●自分の力で背中を起こして座る
- ●足の裏が地面についている
- ●口をとじている
- ●舌を柔軟に動かせる
- ●奥の歯ぐきや歯で噛めるかたさのもの



離乳食の 経過も とても大切





×あごを上げて流し込むように飲むと、下あごの筋肉ばかり使いマリオネットラインや首たるみの原因に。 〇コップを傾けて、アヒルロで舌の上に飲み物を吸い込むように飲みましょう。

水分補給はタイミングも大切

食事中は飲み込むことを覚える ので控えておきましょう





自分の唇や前歯を使って かじれるサイズになっていますか?



自分で食べる・咀嚼する楽しみを覚える







調理の工夫

①適度なかたさ選び

完了期は肉団子程度 幼児期(3歳頃)に大人と同等の強度になる

②噛める切り方

スライスや小さい、より、乱切りや大きめ

③コリコリ音がでる

食感=音の出る食材で楽しさをアップ

キュウリの乱切り

咀嚼回数 62回

・ 性間

・ は
<t

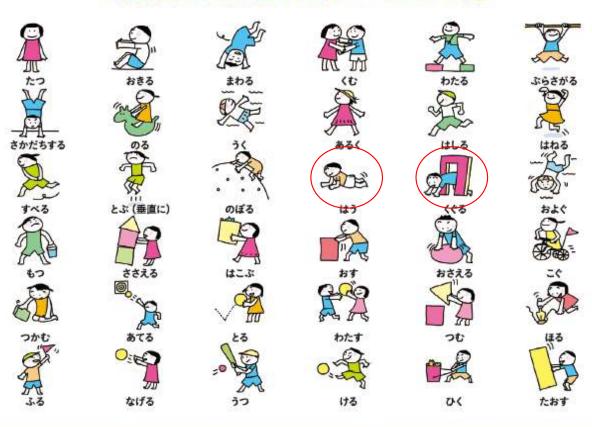


運動

全身運動を行うこと でお口も動きやすく なります。

特に赤ちゃんの動き しっかりしよう! 大人は1日8,500歩

幼児期に身につけたい「動き 36」



実習内容

チキンチャップ

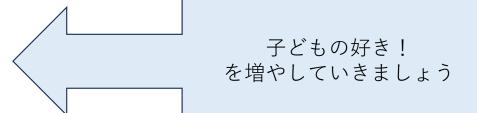
- ・お肉を噛みやすく食べる調理方法
- ・子どもが好きな味付け

きゅうりポリポリ・ピーマン煮びたし

- ・食感の工夫
- ・味付けの工夫

はるさめスープ

・夏場の汁物の工夫



同じものの繰り返しが 成功体験を積み上げます 大人の飽きた と子どもの飽きた の時間間隔の違いもあること 認識しておきましょう





全身運動できる遊び

お口を鍛える遊び

しっかり楽しんでいきましょう!

