

11月 えんだより

社会福祉法人幸福社会 あゆみ保育園
TEL : 850-3043
FAX : 850-3255
<https://ayumihoikuen.okinawa/>
2026年11月発行 編集者 新垣澄子

11月は運動会・記念撮影・内科健診・歯科検診・尿検査とやることいっぱいの月ですが、子どもたちとゆったりと関わり過ごしてゆきたいと思います。

- 安定した生活の中で保育者に思いを受け止めてもらい身近なものの関心が広がる。
- 木の実や花など秋の自然物に触れ、ごっこ遊びを楽しむ。
- 秋の自然に触れ、季節の変化に関心を持ちながら戸外遊びや散歩を楽しむ。
- 秋の季節を感じながら、お散歩や製作遊びを楽しむ。
- 秋ならで葉の自然に触れて遊ぶ
- 5歳児として、園の内外で活躍する事に喜びを感じる。

今月のうた

・山の音楽家
・やきいも
ぐーちーぱー

今月の予定

月	火	水	木	金	土
					1
					運動会
3	4	5	6	7	8
文化の日		体育	記念撮影 (0.1.2)	記念撮影 (3.4.5)	
10	11	12	13	14	15
空手	歯科検診9:30~ 全園児	体育 幼年消防写生 表彰式	内科健診13:30 0.2.4歳児 尿検査提出日(13日・14日)		
17	18	19	20	21	22
空手	弁当会 和太鼓 10時	体育 公開保育参加	内科健13:30 1.3.5歳児		
24	25	26	27	28	29
振替休日		体育	避難訓練	誕生会	



<2歳になります>

(4日)
(15日)

<4歳になります>

(25日)

<5歳になります>

(5日)
(6日)
(25日)

<6歳になります>

(14日)

お知らせとお願い

- 6日(木) 記念撮影⇒ 0, 1.2はクラスTシャツ
- 7日(金) 記念撮影⇒ 3.4.5はクラスTシャツ 5歳児クラスはおしゃれ着で撮影です。
- 12日(火) ⇒ 歯科検診(全園児)
- 13日(木) ⇒ 内科健診 0,2,4歳児 = 13日(木) ・ 1,3,5歳児 = 20日(木)
(未受診の場合、再受診になります。)
- 6日(木) 0.1.2才 7日(金) 3.4.5才 記念撮影となっています。
(お休みのないよう、体調面に気をつけましょう)
- 11/28(金) までにプレゼントを入れるクリスマスブーツを持たせてください



11月のほけんだより

あゆみ保育園

2024年11月発行

編集者 新垣 澄子

朝夕 涼くなってきました。空気も乾燥してきて体調を崩しやすい時期になりました。先月はインフルエンザ感染の子が多くいました。。まだまだインフルエンザ・コロナノロウイルス等冬に多い感染症が流行する時期でもあります。手洗いなどの感染対策に加え、規則正しい生活が送れるように心がけましょう。

健康な体作りがかぜの予防に



気温が下がり、空気が乾燥してくると気をつけたいかぜ、うがいと手洗いが、かぜの予防の基本です。習慣づけるようにしましょう。また、規則正しい生活でウイルスを寄せつけない強い体を作ることも、大きなかぜ予防になります。ご家族の皆さんで、気をつけていきましょう。

せっけんで
てをあらう



がらがらうがい



3食
しっかり食べる



早寝早起き



将来にわたって健康な歯で過ごすことは、とても大切です。正しく歯磨きができているか、むし歯になっていないかなどを、この機会にあらためて見直してみることも大切です。健康な歯のためにも、定期的に歯科医院などで検査してもらおうとよいでしょう。



11月8日はいい歯の日

歯科検診のお知らせ

11月11日(火) 9:30~

内科検診のお知らせ

(0・2・4歳児)

11月13日(木) 13:30~

(1・3・5歳児)

11月20日(木) 13:30~

尿検査のお知らせ

11月13日(木) 9時まで

11月14日(金) 9時まで

※園に提出できなかった方は
11月22日(土)までに沖縄健康づくり
財団へ直接、ご提出下さい。
(日・祝日は定休日)

※内科検診・歯科検診は、必ず受診しましょう。

未受診の場合は、再受診になります。

【10月の感染症】

インフルエンザ⇒9名

りんご病⇒4名

コロナウィルス⇒1名

アデノウィルス⇒1名

食欲の秋です！

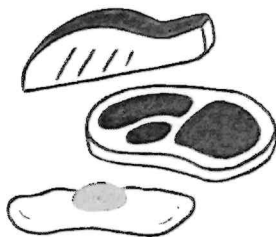
実りの秋になりました。食べ物の旬を知り、味わうことで、豊かな感性を育てたいですね。毎日の食卓に旬の食材を取り入れて、季節の恵みを楽しみましょう。

食事と健康

免疫力を高める食事

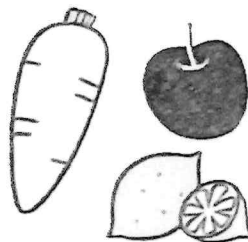
免疫力とは、細菌やウイルスなどから体を守ってくれる力のことです。免疫力が高いと、感染症などの病気にかかりにくくなります。特定の食品で免疫力が高まるということではなく、栄養バランスのよい食事をとることが大切です。

●たんぱく質
(肉、魚、卵、大豆・大豆製品など)



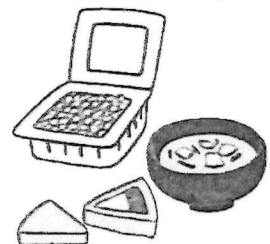
免疫細胞を活性化させる働きがあります

●ビタミン類
(野菜、果物、ナッツ類など)



ビタミンA、C、Eは、抗酸化作用という免疫の低下を予防する働きがあります

●発酵食品
(みそ、納豆、キムチ、チーズ、ヨーグルトなど)



免疫細胞の60～70%は腸の中にあるといわれています。発酵食品は、腸内環境を整える働きがあります

子どもができるお手伝い

子どものころから食事作りに親んでもらうには、「お手伝い」がおすすめです。
「よくできたね」「ありがとう」といった声かけは、子どもの主体性や自己肯定感を育てることができます。



ステップ1 食器の準備・盛り付け

- ・食器やはしをテーブルに並べる
- ・料理の盛り付けなど、付け合わせのミニトマトをお皿にのせる

ステップ2 野菜の下処理

- ・トマトのへたをとる
- ・キャベツやレタスをちぎる
- ・根菜の皮をピーラーでむく

ステップ3 料理の手伝い

- ・生卵をボウルに割り入れる
- ・豆腐など軟らかいものを切る
- ・餃子の皮で具を包む

2025年 令和 7年

11月

予定献立表

あゆみ保育園

管理栄養士 上原 育代

日	曜日	こんだて	<あか> 血や肉をつくる	<きいろ> 熱や力になる	<みどり> 体の調子を整える	おやつ	
1	土	運動会					
3	月	文化の日（休園）					
4	火	ホイコーロー丼 パンサンスー豆腐とワカメのみそ汁 果物	鶏肉 ハム豆腐 牛乳	米 押麦 油 砂糖 はるさめ ごま さつまいも	人参 玉葱 キャベツ ビーマン にんにく もやし きゅうり わかめ ねぎ みかん	保育乳 ふかし芋	
5	水	あわごはん きびなごから揚げ 三色きんぴらごぼう 豚汁 果物	きびなご 豚肉 牛乳	米 あわ 片栗粉 油 ごま 砂糖 バター 小麦粉	ごぼう 人参 ビーマン 玉葱 だいこん ねぎ オレンジ	保育乳 ショートブレッド	
6	木	強化玄米ごはん 豚肉洋風照焼き 中華風野菜炒め そうめん汁 果物	豚肉 牛乳	米 玄米 油 そうめん パン	にんにく 人参 玉葱 もやし キャベツ ビーマン ねぎ かき	保育乳 ココア揚げパン	
7	金	チキンカレー ジャコサラダ えのきスープ 果物	鶏肉 しらす 油揚げ 牛乳	米 じゃがいも 油 ホットケーキ MIX 砂糖	人参 玉葱 セロリー ビーマン キャベツ きゅうり えのき ねぎ りんご	保育乳 人参ホットケーキ	
8	土	ソース焼きそば 胡瓜梅あえ ゆし豆腐 果物	豚肉 ゆし豆腐	中華麺 油 米	人参 キャベツ ビーマン きゅうり ねぎ わかめ パナナ	野菜ジュース わかめおにぎり	
10	月	強化あわごはん 大根と豚肉のみそ煮 納豆和え かき玉汁 果物	豚肉 納豆 卵 牛乳	米 あわ 油 砂糖 片栗粉 パン	だいこん 人参 ブロッコリー 白滝 こまつな えのき ねぎ みかん	保育乳 ジャムサンド	
11	火	強化玄米ごはん さばのバーベキューソース焼き 果物 キャベツひき肉炒め 冬瓜のみそ汁	さば 豚ひき肉 牛乳	米 玄米 油 砂糖 片栗粉 さつまいも バター	キャベツ 人参 玉葱 ビーマン とうがん わかめ ねぎ りんご	保育乳 スイートポテト	
12	水	三枚肉そば 白菜みそマヨ和え 粉ふき芋 果物	三枚肉 かまぼこ さけ 豆乳	沖縄そば 砂糖 マヨネーズ ごま じゃがいも 米	ねぎ はくさい こまつな 人参 あおのり かき	豆乳 鮭おにぎり	
13	木	芋ごはん 鮭のコーンマヨ焼き 干切りイリチー ほうれん草みそ汁 果物	さけ 豚肉 豆腐 牛乳	米 さつまいも 砂糖 マヨネーズ 油 小麦粉	コーン缶 パセリ 切干大根 厚布 人参 こんにゃく ほうれん草 オレンジ	保育乳 ココア蒸しパン	
14	金	(七五三メニュー)三色丼 ナムル じゃが芋みそ汁 果物	豚ひき肉 油揚げ 牛乳	米 押麦 砂糖 ごま じゃがいも 油	人参 いんげん もやし こまつな ビーマン ねぎ わかめ みかん	保育乳 プリン おかし	
15	土	ナポリタンスパゲティ デーズ ステック胡瓜 アーサ汁 果物	豚肉 デーズ 豆腐	スパゲッティ 油 米	人参 玉葱 キャベツ ビーマン マッシュルーム缶 きゅうり あおさ パナナ	野菜ジュース 梅おにぎり	
17	月	雑穀ごはん 肉豆腐 納豆きゅうり和え ワカメのみそ汁 果物	豚肉 豆腐 納豆 牛乳	米 雑穀 砂糖 油 ふ じゃがいも	人参 玉葱 はくさい えのき ほうれん草 きゅうり わかめ みかん	保育乳 ハッシュポテト	
18	火	お弁当会（お弁当たのしみだね！）					保育乳 チョコマフィン
19	水	鶏ごぼうめし さばの西京焼き 小松菜お浸し ゆし豆腐 果物	鶏肉 さば ゆし豆腐 きな粉 牛乳	米 油 砂糖 黒糖 いもくず	ごぼう 人参 ひじき 乾しいたけ こまつな はくさい ねぎ パナナ	保育乳 くずもち	
20	木	強化あわごはん 酢豚 からしな和え 春雨スープ 果物	豚肉 豆腐 ツナ缶 牛乳	米 あわ じゃが芋 砂糖 油 片栗粉 春雨 小麦粉	人参 玉葱 たけのこ ビーマン 乾しいたけ パイン缶 からしな えのき わかめ オレンジ	保育乳 小倉ホットケーキ	
21	金	強化玄米ごはん 鮭のレモンソース ブロッコリーマヨネーズ炒め チンゲン菜スープ 果物	さけ ベーコン 牛乳	米 五米 片栗粉 砂糖 じゃが芋 パン 油 マヨネーズ ふ	ブロッコリー 人参 チンゲン菜 りんご	保育乳 チョコクリームサンド	
22	土	肉みそ丼 白菜おかか和え もずくスープ 果物	豚ひき肉 豆腐	米 油 砂糖 クラッカー クリームチーズ	しょうが 人参 玉葱 しめじ ビーマン はくさい もずく ねぎ パナナ	野菜ジュース クリームチーズサンド	
24	月	振替休日（休園）					
25	火	中華丼 切干大根サラダ 豆腐とワカメのみそ汁 果物	豚肉 豆腐 牛乳	米 片栗粉 砂糖 油 パン バター	人参 玉葱 はくさい チンゲン菜 切干大根 きゅうり わかめ ねぎ みかん	保育乳 シュガートースト	
26	水	麦ごはん クリームシチュー にら豆腐 ほうれん草コーンと和え 果物	鶏肉 牛乳 生クリーム 豆腐 豆乳	米 じゃが芋 バター 油 黒糖	セロリ 人参 玉葱 ブロッコリー しめじ にら ほうれん草 えのき コーン缶 りんご	豆乳 黒糖アガラサー	
27	木	黒米ごはん きびなごのカレー揚げ 人参シリシリ カリカリ胡瓜 イナムドゥチ 果物	きびなご 豚肉 かまぼこ 牛乳	米 黒米 片栗粉 油 コーンフレーク バター ごま	人参 玉葱 にら きゅうり 乾しいたけ こんにゃく ねぎ パナナ	保育乳 コーンフレークおこし	
28	金	(御誕生会)ゆかりごはん 豆腐ハンバーグ ブロッコリー ポテトサラダ 野菜スープ ヨーグルト	豚ひき肉 豆腐 ヨーグルト 卵 牛乳	米 あわ パン粉 片栗粉 じゃがいも マヨネーズ 砂糖	玉葱 ひじき ブロッコリー 人参 きゅうり キャベツ	保育乳 誕生ケーキ	
29	土	焼肉丼 カリカリ胡瓜 豆腐と大根のみそ汁 果物	豚肉 豆腐	米 砂糖 油 パン	人参 玉葱 しめじ ビーマン 白滝 胡瓜 大根 ねぎ パナナ	野菜ジュース ロールパン	

☆献立は材料、その他の都合により変更することがあります。

☆アレルギー対応食は医師の診断書に基づき実施しています。

回食	1回食(午前)			軽食(午後)	
月齢	初期(5・6ヶ月頃)	中期(7・8ヶ月頃)	後期(9・10・11ヶ月頃)	中期(7・8ヶ月頃)	後期(9・10・11ヶ月頃)
固さの目安	トロトロ⇒ベタベタ ヨーグルト状	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(つぶつぶ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(荒みじん切り)	舌でつぶせる固さ 豆腐位(つぶつぶ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位(荒みじん切り)
1	運動会				
土					
3	文化の日(休園)				
月					
4	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ チキン野菜つぶし煮 胡瓜おろし煮 豆腐スープ	軟飯 チキン野菜煮 胡瓜ステック 豆腐みそ汁	芋おじや チンゲン菜スープ	芋おじや チンゲン菜スープ 人参ステック
火	(主な材料)米 鶏肉 豆腐 人参 玉葱 チンゲン菜 胡瓜			(主な材料)米 さつまいも チンゲン菜	
5	10倍がゆ 大根すり流し すまし汁	全がゆ 白身魚煮 人参大根つぶし煮 すまし汁	軟飯 白身魚煮 手づかみ人参大根煮 みそ汁	人参おじや 大根スープ	人参おじや 大根スープ 手づかみブロッコリー
水	(主な材料)米 白身魚 人参 大根			(主な材料)米 人参 大根	
6	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ チキンつぶし煮 野菜つぶし煮 そうめん汁	軟飯 チキンきざみ煮 野菜煮 そうめん汁	パンがゆ キャベツスープ	食パンステック キャベツスープ 人参ステック
木	(主な材料)米 そうめん 鶏肉 人参 玉葱 キャベツ			(主な材料)パン キャベツ	
7	10倍がゆ ポテトペースト すまし汁	全がゆ チキンキャベツつぶし煮 人参ポテトつぶし煮 玉葱スープ	軟飯 チキンキャベツ煮 手づかみ人参ポテト煮 玉葱スープ	煮込み野菜うどん すまし汁	煮込み野菜うどん すまし汁
金	(主な材料)米 じゃが芋 鶏肉 キャベツ 人参 玉葱			(主な材料)うどん キャベツ 人参	
8	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	煮込み野菜うどん 胡瓜おろし煮 ゆし豆腐	煮込み野菜うどん 胡瓜ステック ゆし豆腐	人参おじや	人参おじや
土	(主な材料)米 豆腐 人参 ほうれん草 かぼちゃ			(主な材料)米 かぼちゃ	
10	10倍がゆ 大根すり流し すまし汁	全がゆ チキンつぶし煮 人参大根つぶし煮 小松菜スープ	軟飯 チキンきざみ煮 手づかみ人参大根煮 小松菜スープ	芋おじや 大根スープ	芋おじや 大根スープ 手づかみブロッコリー
月	(主な材料)米 鶏肉 人参 大根 小松菜			(主な材料)米 さつまいも 大根	
11	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ 白身魚煮 野菜つぶし煮 冬瓜スープ	軟飯 白身魚煮 野菜煮 冬瓜みそ汁	パンがゆ キャベツスープ	食パンステック キャベツスープ 手づかみ冬瓜煮
火	(主な材料)米 白身魚 人参 玉葱 キャベツ 冬瓜			(主な材料)パン キャベツ	
12	10倍がゆ 小松菜ペースト すまし汁	煮込み野菜うどん チキンポテトつぶし煮 すまし汁	煮込み野菜うどん チキンポテト煮 すまし汁	白菜おじや 小松菜スープ	白菜おじや 小松菜スープ 人参ステック
水	(主な材料)うどん じゃが芋 鶏肉 白菜 小松菜 人参			(主な材料)米 白菜 小松菜	
13	10倍がゆ ほうれん草ペースト すまし汁	芋おじや 白身魚煮 人参ほうれん草つぶし煮 豆腐スープ	芋おじや 白身魚煮 人参ほうれん草煮 豆腐みそ汁	煮込みそうめん すまし汁	煮込みそうめん すまし汁
木	(主な材料)米 さつまいも 白身魚 豆腐 人参 ほうれん草			(主な材料)そうめん キャベツ	
14	10倍がゆ ポテトペースト すまし汁	全がゆ チキンつぶし煮 人参小松菜つぶし煮 じゃが芋スープ	軟飯 チキンきざみ煮 人参小松菜きざみ煮 じゃが芋みそ汁	小松菜おじや 人参スープ	小松菜おじや 人参スープ 手づかみブロッコリー
金	(主な材料)米 じゃが芋 鶏肉 人参 小松菜			(主な材料)米 小松菜 人参	
15	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	煮込み野菜スパゲティー チキン胡瓜おろし煮 豆腐スープ	煮込み野菜スパゲティー チキン胡瓜きざみ煮 豆腐スープ	人参おじや	人参おじや
土	(主な材料)スパゲティー 鶏肉 豆腐 人参 玉葱 キャベツ 胡瓜			(主な材料)米 人参	

※ 厚生労働省『授乳・離乳の支援ガイド』に沿って離乳食を進めます。

※ 献立は月齢ごとの目安です。使用食品、調理形態、分量など、個人差を考慮しながら進めます。

※ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。

回食	1回食（午前）			軽食（午後）	
月齢	初期（5・6ヶ月頃）	中期（7・8ヶ月頃）	後期（9・10・11ヶ月頃）	中期（7・8ヶ月頃）	後期（9・10・11ヶ月頃）
固さの目安	トロトロ⇒ベタベタ ヨーグルト状	舌でつぶせる固さ 絹ごし豆腐位(つぶつぶ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位（荒みじん切り）	舌でつぶせる固さ 豆腐位(つぶつぶ)	歯ぐきでつぶせる固さ バナナ位（荒みじん切り）
17	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	全がゆ チキン野菜つぶし煮 胡瓜おろし煮 豆腐スープ	軟飯 チキン野菜煮 胡瓜ステック 豆腐みそ汁	ポテトおじや 白菜スープ	ポテトおじや 白菜スープ 人参ステック
月	(主な材料)米 鶏肉 豆腐 人参 玉葱 白菜 ほうれん草 胡瓜			(主な材料)米 じゃが芋 白菜	
18	10倍がゆ ほうれん草ペースト すまし汁	無込み野菜うどん チキンほうれん草つぶし煮 すまし汁	無込み野菜うどん チキンほうれん草煮 すまし汁	ほうれん草おじや 玉葱スープ	ほうれん草おじや 玉葱スープ 手づかみポテト煮
火	(主な材料)うどん 鶏肉 人参 玉葱 ほうれん草			(主な材料)米 ほうれん草 玉葱	
19	10倍がゆ 小松菜ペースト すまし汁	人参おじや 白身魚煮 小松菜白菜つぶし煮 ゆし豆腐	人参おじや 白身魚煮 小松菜白菜きざみ煮 ゆし豆腐	白菜おじや 小松菜スープ	白菜おじや 小松菜スープ 人参ステック
水	(主な材料)米 白身魚 ゆし豆腐 人参 小松菜 白菜			(主な材料)米 白菜 小松菜	
20	10倍がゆ ポテトペースト すまし汁	全がゆ チキン野菜つぶし煮 豆腐ほうれん草つぶし煮 ポテトスープ	軟飯 チキン野菜煮 豆腐ほうれん草煮 ポテトスープ	無込み野菜うどん すまし汁	無込み野菜うどん すまし汁
木	(主な材料)米 じゃが芋 鶏肉 豆腐 人参 玉葱 ほうれん草			(主な材料)うどん 人参 玉葱 ほうれん草	
21	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ 白身魚煮 人参ブロッコリーつぶし煮 チンゲン菜スープ	軟飯 白身魚煮 手づかみ人参ブロッコリー煮 チンゲン菜スープ	パンがゆ 人参スープ	食パンステック 人参スープ 胡瓜ステック
金	(主な材料)米 白身魚 人参 ブロッコリー チンゲン菜			(主な材料)パン 人参	
22	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	全がゆ チキン野菜つぶし煮 白菜つぶし煮 豆腐スープ	軟飯 チキン野菜煮 白菜きざみ煮 豆腐スープ	白菜おじや	白菜おじや
土	(主な材料)米 鶏肉 豆腐 人参 玉葱 白菜			(主な材料)米 白菜 小松菜	
24月	振替休日（休園）				
25	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ チキン野菜つぶし煮 胡瓜おろし煮 豆腐スープ	軟飯 チキン野菜煮物 胡瓜ステック 豆腐みそ汁	芋おじや 白菜スープ	芋おじや 白菜スープ 人参ステック
火	(主な材料)米 鶏肉 豆腐 人参 玉葱 白菜 胡瓜			(主な材料)米 さつま芋 白菜	
26	10倍がゆ ポテトペースト すまし汁	パンがゆ チキン小松菜つぶし煮 人参ブロッコリーつぶし煮 ポテトスープ	食パンステック チキン小松菜きざみ煮 手づかみ人参ブロッコリー煮 ポテトスープ	しらすおじや ブロッコリースープ	しらすおじや ブロッコリースープ 手づかみポテト煮
水	(主な材料)パン じゃが芋 鶏肉 小松菜 人参 ブロッコリー			(主な材料)米 しらす ブロッコリー	
27	10倍がゆ 人参ペースト すまし汁	全がゆ 白身魚胡瓜おろし煮 野菜つぶし煮 すまし汁	軟飯 白身魚胡瓜きざみ煮 野菜煮 みそ汁	人参おじや 玉葱スープ	人参おじや 玉葱スープ 胡瓜ステック
木	(主な材料)米 白身魚 胡瓜 人参 玉葱			(主な材料)米 人参 玉葱	
28	10倍がゆ ポテトペースト すまし汁	全がゆ 無込み豆腐ハンバーグ 人参ブロッコリーつぶし煮 キャベツスープ	軟飯 無込み豆腐ハンバーグ 手づかみ人参ブロッコリー煮 キャベツスープ	無込み野菜うどん すまし汁	無込み野菜うどん すまし汁
金	(主な材料)米 鶏ひき肉 豆腐 人参 ブロッコリー キャベツ			(主な材料)うどん キャベツ 人参	
29	10倍がゆ 豆腐ペースト すまし汁	全がゆ チキン野菜つぶし煮 胡瓜おろし煮 豆腐大根スープ	軟飯 チキン野菜煮 胡瓜ステック 豆腐大根みそ汁	かぼちゃおじや	かぼちゃおじや
土	(主な材料)米 鶏肉 豆腐 人参 玉葱 胡瓜 大根			(主な材料)米 かぼちゃ	

※ 厚生労働省『授乳・離乳の支援ガイド』に沿って離乳食を進めます。

※ 献立は月齢ごとの目安です。使用食品、調理形態、分量など、個人差を考慮しながら進めます。

※ 離乳の完了は1歳から1歳6ヶ月です。進み具合をみながら、幼児食へ移行していきます。