

【食事状況確認票】

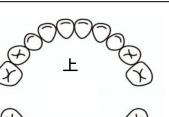
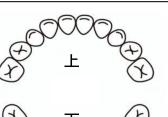
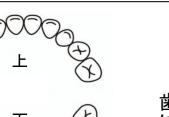
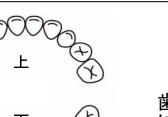
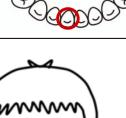
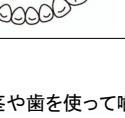
みらいきよく保育園

記入例

物の大きさや固さは目安です★
差があります。また、後戻りすることもあります。内容を決めた後でも、
必要な時は再調整します。

施設名を記入

生年月日 2025 年 1 月 1 旦

離乳初期 生後5~6か月頃		離乳中期 生後7~8か月頃		離乳後期 生後9~11か月頃		離乳完了期 生後12~18か月頃		幼児食 生後18か月~	
記入日	2025年7月15日	2025年8月5日	年月日	年月日	記入日	年月日	年月日	記入日	年月日
保護者の方 に記入をお願い します	乳歯の状況	 歯が生えている場所 に○をつけてください	 歯が生えている場所 に○をつけてください	 歯が生えている場所 に○をつけてください	 歯が生えている場所 に○をつけてください	 歯が生えている場所 に○をつけてください	年月日	年月日	年月日
口の動き	口の動き	 口を閉じて取り込んで飲み込める	 舌と上あごで食べ物をつぶすことができる	 歯茎でつぶすことができる	 歯茎や歯を使って噛むことができる	年月日	年月日	年月日	年月日
大きさ	ボタージュ状	<input checked="" type="checkbox"/>	あらつぶし	<input checked="" type="checkbox"/>	5~8mm角程度	<input type="checkbox"/>	1cm角程度	<input type="checkbox"/>	1cm~
	すりつぶし	<input checked="" type="checkbox"/>	みじん切り	<input checked="" type="checkbox"/>	スティック状	<input type="checkbox"/>	スティック状	<input type="checkbox"/>	□
固さ	なめらかにすりつぶした状態 ボタージュくらいの固さ	<input checked="" type="checkbox"/>	舌でつぶせる固さ 木綿豆腐くらいの固さ	<input checked="" type="checkbox"/>	歯茎でつぶせる固さ バナナくらいの固さ	<input type="checkbox"/>	歯茎で噛める固さ 肉団子くらいの固さ	<input type="checkbox"/>	大人より 軟らかめ

以下について保護者の方との面談前にあらかじめ園が評価します(※初回は面談時に確認)

記入者	名前:未来 市子	記入日	名前:未来 市子	記入日	名前:	記入日	名前:	記入日	名前:
口の動き	口唇を閉じて、捕食や嚥下ができる	✓ 7/18	舌と上あごで食べ物をつぶすことができる	✓ 8/8	舌で食べ物を歯茎の上に乗せて歯茎でつぶすことができる	□ /	歯を使って噛むことができる	□ /	記入日 年 月 日
	口に入ったものを舌で前から後ろへ送り込むことができる	✓ 7/18	舌・あごの動きが前後から上下運動へ移行する	✓ 8/8	口唇が左右非対称の動きとなり、嚥んでいる方向によっていく動きがみられる	□ /	前歯でかじりとりができるようになる	□ /	メモ
			口唇が左右対称に引かれる	✓ 8/8	手づかみ食べができる	□ /			

以下は面談の時に園が保護者の方と確認しながら記入します

以下は調理の時に固さ・大きさを確認しますか？																
資料番号		固さ・大きさ		確認日	資料番号		固さ・大きさ		確認日	資料番号		固さ・大きさ		確認日	形態	
穀類	ごはん	A-11	10倍がゆ すりつぶす	✓ 7/18	A-21	7倍がゆ	✓ 8/8	A-31	5倍がゆ	□	/	A-41	ごはん	□	/ ごはん □	
	パン	B-11	パンがゆ すりつぶす	✓ 7/18	B-21	小さくちぎりさっと煮る	✓ 8/8	A-32	軟飯	□	/	B-41	食べやすく切る	□	/ 食べやすく切る □	
	麺類							B-31	小さく切る	□	/	B-32	スティック状	□	/	
魚類		D-11	すりつぶす	✓ 7/18	D-21	煮る・蒸す 1~2mm角程度	✓ 8/8	D-31	焼く 煮る	5~8mm角程度	□	D-41	焼く 煮る	1cm角程度	□	/ ひと口大 □
大豆類 製品	豆腐	E-11	煮る すりつぶす	✓ 7/18	E-21	煮る あらつぶし	✓ 8/8	D-32	揚げ湯通し	5mm幅程度	□	D-42	揚げる	8mm幅程度	□	/
					E-22	煮る 3~5mm角程度	✓ 8/20	E-31	煮る	5~8mm角程度	□	E-41	煮る	大きく切る	□	/
	納豆				F-21	煮る あらみじん	✓ 8/20	E-32	煮る	1cm角程度	□	F-41	小粒	□	/	刻みなし □
	大豆							G-31	軟らかく煮る つぶす	□	/					
肉類					H-21	鶏肉 煮る すりつぶす	✓ 8/20	H-31	豚ひき肉 煮る	□	/	H-41	薄切り肉 焼く・煮る・揚げる 細かく刻む	□	/	スライス □
野菜・きのこ	なづく人 等	I-11	煮る すりつぶす	✓ 7/18	I-21	軟らかく煮る あらつぶし	✓ 8/20	H-32	ひき肉をこねてまとめた料理 5mm幅程度	□	/	H-42	薄切り肉以外 5~8mm角程度	□	/	1cm~ □
					I-22	軟らかく煮る 3~5mm角程度	✓ 8/20	I-31	軟らかく煮る 5~8mm角程度	□	/	I-41	軟らかく煮る 1cm角程度	□	/	
								I-32	軟らかく煮る 5~8mm角程度	□	/	I-42	軟らかく煮る 小さめのいちょう切り	□	/	
								I-33	スティック状	□	/	I-43	軟らかく煮る 1cm角程度	□	/	
葉野菜		J-11	葉先を煮る すりつぶす	✓ 7/18	J-21	葉先を煮る 2~3mm角程度	✓ 8/20	J-31	軟らかく煮る 5mm角程度	□	/	J-41	軟らかく煮る 1cm角程度	□	/	1cm~ □
芋類 かぼちゃ	コグモや 等							K-31	軟らかく煮る 5mm程度 (もやし・きのこ類)	□	/	K-41	軟らかく煮る 1cm程度 (もやし・きのこ類)	□	/	
								K-32	軟らかく煮る きざむ・つぶす (コーン・グリンピース等)	□	/	K-42	軟らかく煮る そのまま (コーン・グリンピース等)	□	/	
					L-21	軟らかく煮る あらつぶし	✓ 8/8	L-31	軟らかく煮る 5~8mm角程度	□	/	L-41	軟らかく煮る 1cm角程度	□	/	ひと口大 □
果物類		L-11	軟らかく煮る すりつぶす	✓ 7/18	L-22	軟らかく煮る 3~5mm角程度	✓ 8/20	L-32	揚げ湯通し 5~8mm角程度	□	/	L-42	軟らかく煮る 1cm角程度	□	/	
	りんご				M-21	すりおろす 加熱	✓ 8/20	M-31	煮る 厚さ5~8mm程度 スプーンで押してつぶれる固さ	□	/	M-41	煮る 厚さ1cm程度 スプーンで押してつぶれる固さ	□	/	加熱なし 厚さ1cm~ □
	バナナ				N-21	あらつぶし	✓ 8/8	N-31	縦1/4 スティック状	□	/					ひと口大 □
その他								O-31	海藻 軟らかく煮る 細かく刻む	□	/					しらたき 1cm~ □
								P-31	麩 軟らかく煮る 細かく切る	□	/					

園における食事計画