

## A-65 離乳食の物性について (第二報)

東京学芸大教育 篠原直子 ○桜井映子 伊東清枝

目的 前報では、市販離乳食品のかゆ類について、それらの物性と表示の月齢との間に相関が認められたことを報告したが、本実験はさらに、家庭で離乳食を調理する場合のめやすを得たいと考え、小児病院で実際に用いられている調製離乳食の物性などを調べることにした。さらに、家庭で調理する離乳食のうち、卵とじゃがいもの2点を取りあげ、各種調理法により調理してその物性を測定し、手作り離乳食の物理的特性を検討した。また同時に、離乳食の与え方についても考察したので、報告する。

方法 物性の測定：テクスチュロメーター レオメーター

離乳食の調製に関する調査：アンケート調査

結果 小児病院の離乳食の場合、特にかゆ類については市販離乳食品と同様に、月齢と共に硬さを増す傾向がみられた。またおかずについては、月齢が進むにつれて食品の種類や量が増加し、調理法も硬さを増すような調理形態に変化させていた。卵とじゃがいもの調理法の相異による物性値を調べて、市販離乳食品の月齢の物性と対応させて、月齢に適する調理法を知ることができた。離乳食の調製に関するアンケート調査の結果、調理法は医師の意見を参考にした場合が多く、調理は家族のこんだてと切り離し、単独で調理する場合が多い、などがわかった。