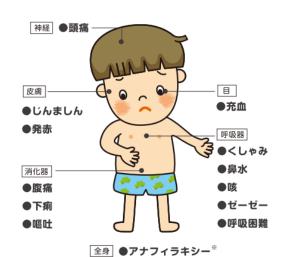
牛乳の栄養

牛乳にはカルシウムが多く含まれています。カルシウムは成長期のこども達にとって、骨を造るために大切な栄養素です。カルシウムが多く含まれる食材を食事に取り入れて、不足しないようにしましょう。

カルシウムを多く含む食材

ひじき、小松菜、ほうれん草、納豆、 骨ごと食べられる魚 など

アレルギーの症状



参考)子どものぜん息&アレルギーシリーズ9 食物アレルギーって?/環境再生保全機構

おうちで食べた様子を記録しておきましょう

| 日付 | 食べたもの | 量 | 気になったこと |
|------|-------|------|---------|
| 0/12 | 牛乳 | l ml | なし |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

【摂取時の注意点】

- ・牛乳を飲む日は、体調に留意し、調子がいいときにしましょう。
- ・飲んですぐの運動や入浴は、症状がでやす くなるため控えましょう。飲んだ後は静かに 過ごしましょう。

© 2022, Fukuoka Children's Hospital. 無断転載はご遠慮ください。

でゆうにゅう

- 実際に摂取する食品、食べすすめ方は、医師の指導の下でおこなってください。
- ・症状があった場合は、食べ進めずに、 医師に相談しましょう。

第31回外来小児科学会 ハンズオンセミナー 2022.8.28 何回か飲んで良ければ、増やしていきましょう (例)

牛乳小さじ 1/2 (2.5ml)

牛乳小さじI (5ml)

牛乳小さじ2 (IOml)

牛乳小さじ4(20ml)

牛乳 40ml

牛乳 80ml

牛乳 160ml

牛乳 200ml

牛乳の選び方

商品裏面

栄養成分表示 (100ml あたり

エネルギー 61kcal たんぱく質 3.4g 質 3.8g

炭水化物 4.8g 塩 0.1g カルシウム 110mg

基準のたんぱく質量と同じ程度のものを選びましょう

計量

計量スプーンや計量カップで計りまし よう。

飲み方の工夫







① 甘くする方法

- ・+砂糖
- ・+はちみつ*
- ・+純ココア+砂糖
- * | 歳をすぎるまで与えないようにしましょう
- ② 混ぜる方法
- +豆乳
- ・+アレルゲンフリーコーンスープ
- ・+好きな飲み物

牛乳 30ml 分の

乳製品



28g 分

ヨーグルト



| 本分 (牛乳 24ml 分)

乳酸菌飲料



| 個分

キャンディチーズ



1/3 枚程度

スライスチーズ



2 g (こさじ | 杯分)

粉チーズ

商品ごとにタンパク質量が異なるため、食べられるか どうかは主治医に確認しましょう。