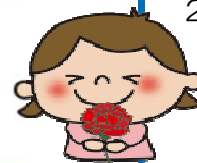


5月食育だよ!



風薫る5月、さわやかな季節になりました。子どもたちは新しい環境にもすっかり慣れ、元気に園生活を送っています。5月になると、緑色が鮮やかなソラマメが出回ります。香りや味にちょっとくせはありますが、旬のおいしさを味わってもらいたいと思います。細胞の再生、新陳代謝に欠かせないミネラルの亜鉛と、健康を維持する働きをするビタミンに富んだ5月の味覚です。



子どもの日のお祝い

柏(かしわ)の木の葉っぱは、新しい芽が出るまで古い葉っぱが落ちずについています。その様子から、「跡継ぎが絶えない」縁起かつぎとして食べられるようになったといわれています。行事を通して、日本の伝統文化を子どもたちに伝えていきたいと思っています。



お弁当作りで 注意するポイント

- ①ごはんは、酢や梅干しを入れて炊く
- ②水分が多いといたみやすくなるため、汁けの多いおかずはキッチンペーパーでふきとる
- ③つめるときは、食材を直接手で触らない
- ④お弁当箱は、熱湯消毒やアルコールスプレー、酢で拭く
- ⑤抗菌シートを使う
- ⑥冷ました食品をつめる(冷めにくい場合は、保冷剤などを入れる)



大人気おやつ!

お麩のラスク

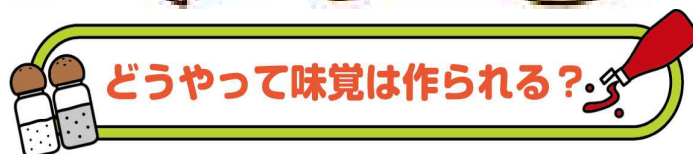
【材料】 約5人分

おつゆ麩・・・20g
サラダ油・・・15g
きな粉・・・10g
砂糖・・・20g



【作り方】

- ① ボウルにサラダ油と砂糖を混ぜる。
- ② ①におつゆ麩を入れて混ぜる。
- ③ オーブン170℃で8～10分焼く
- ④ 焼き上がったら、きな粉をまぶす。



子どもの味覚は身体の成長と同時に形成されていきます。薄味を基本にして、素材そのものの味を大切にしていましょ。甘味・塩味・うま味は人間が本来好む味ですが、経験により好むようになる味が苦味・酸味です。経験のない子どもには苦手な味になりやすいのです。今は味覚が形成される重要な時期。いろいろな素材と味に慣れ、幅を広げていくことが大切です。多くの味の経験が「おいしい!」感覚を作っていきます。





5月のこんだて

令和7年 どんぐり保育園



日	曜日	こんだて	おやつ	(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
1	木	麦ご飯 ぎせい豆腐 ひじきの煮物 豚汁 パナナ	牛乳 キャラメル麩	豆腐 鶏ミンチ ひじき 大豆 油揚げ 豚肉 豚レバー みそ 牛乳	米 押麦 砂糖 油 里芋 じゃが芋 車麩 バター	玉ねぎ パプリカ 椎茸 いんげん 人参 大根 ねぎ パナナ
2	金	麦ご飯 ひれかつ 人参しりしり ゆし豆腐 パイン	牛乳 ごまビスケット	豚ヒレ ゆし豆腐 卵 牛乳	米 押麦 小麦粉 パン粉 油 ケーキミックス ごま 砂糖	人参 玉ねぎ コーン にんにく にら ねぎ パイン缶
3	土	憲法記念日(公休日)				
5	月	みどりの日(公休日)				
6	火	振替休日(公休日)				
7	水	ドライカレー マカロニサラダ わかめスープ 黄桃缶	牛乳 芋天ぷら	合挽ミンチ 大豆 豚レバー わかめ 卵 牛乳	米 押麦 カレー粉 油 マヨドレ マカロニ 小麦粉 さつま芋 砂糖	人参 玉ねぎ ピーマン レーズン マッシュルーム かぶ 椎茸 にんにく きゅうり コーン 長ねぎ 黄桃缶
8	木	麦ご飯 鶏肉のさっぱり煮 ゴーヤチャンプルー 南瓜のみそ汁 オレンジ	牛乳 小倉ケーキ	鶏肉 豆腐 ツナ 油揚げ みそ スキムミルク 卵 牛乳	米 押麦 砂糖 油 ケーキミックス 小豆 バター	ゴーヤ 人参 玉ねぎ 生姜 にんにく 南瓜 大根の葉 オレンジ
9	金	あわご飯 さばの照り焼き 切干大根煮 じゃが芋のみそ汁 パナナ	牛乳 黒糖カステラ	さば 豚肉 油揚げ みそ 卵 牛乳	米 もちきび 砂糖 じゃが芋 黒糖 小麦粉	いんげん 切干大根 人参 生姜 椎茸 ねぎ パナナ
10	土	ビビンバ丼 ブロッコリーの和え物 ビーフンスープ パナナ	牛乳 おかき(きなこ味)	豚肉 みそ ツナ 鶏肉 牛乳	米 砂糖 ごま油 ごま ビーフン おかき	もやし 小松菜 人参 ブロッコリー コーン きゅうり 椎茸 長ねぎ にんにく 生姜 パナナ
12	月	麦ご飯 麻婆豆腐 南瓜サラダ 青菜と春雨スープ 杏仁フルーツ	牛乳 アメリカンドック	豆腐 豚ミンチ みそ チーズ 卵 牛乳 豆乳 フィッシュソーセージ	米 押麦 ごま油 砂糖 片栗粉 マヨドレ 春雨 杏仁豆腐 ケーキミックス 油	人参 玉ねぎ 椎茸 たけのこ にら 南瓜 枝豆 ほうれん草 えのき にんにく 生姜 果物缶
13	火	あわご飯 魚の煮付け 青菜のごま和え クービーリチー なすのみそ汁 パナナ	牛乳 きなこクリームサンド	白身魚 昆布 豚肉 油揚げ みそ 牛乳 きな粉	米 もちきび 片栗粉 砂糖 ごま こんにやく 油 食パン バター	小松菜 切干大根 人参 生姜 なす しめじ ねぎ パナナ
14	水	沖縄そば 青菜の納豆和え さつま芋のごま煮 パイン	牛乳 ジュシーおにぎり	三枚肉 かまぼこ 納豆 のり 鶏肉 ひじき 牛乳	沖縄そば 砂糖 さつま芋 ごま 米	ねぎ 小松菜 パプリカ 人参 椎茸 パイン
15	木	麦ご飯 チキンのレモン和え 添)ブロッコリー 豆腐チャンプルー モロヘイヤのみそ汁 オレンジ	牛乳 コーンフレーク クッキー	鶏肉 豆腐 豚肉 油揚げ みそ 卵 牛乳	米 押麦 片栗粉 砂糖 油 マヨドレ コーンフレーク 小麦粉 バター	ブロッコリー キャベツ 人参 ニラ モロヘイヤ 玉ねぎ パセリ レーズン オレンジ
16	金	タコライス れんこんサラダ かぶのスープ ジャム入りヨーグルト	牛乳 チーズ&ビスケット	合挽ミンチ 大豆 チーズ ひじき ヨーグルト 牛乳	米 押麦 砂糖 カレー粉 マヨドレ ごま 片栗粉 ジャム 五穀ビスケット	れんこん きゅうり いんげん パプリカ かぶ ちんげん菜 人参
17	土	親子交流会♪				
19	月	あわご飯 サバのタンドリー風 青菜のソテー 豆乳クリームスープ パイン	牛乳 ココアショートブレッド	サバ ヨーグルト さつま揚げ 鶏肉 豆乳 牛乳	米 もちきび バター カレー粉 油 小麦粉 砂糖 ココア	小松菜 人参 えのき 白菜 パセリ にんにく 生姜 玉ねぎ マッシュルーム パイン
20	火	麦ご飯 酢豚 豆腐シューマイ オクラの中華スープ オレンジ	牛乳 焼きチーズケーキ	豚肉 豆腐シューマイ 卵 チーズ 生クリーム 牛乳	米 押麦 片栗粉 油 じゃが芋 片栗粉 小麦粉 さつま芋 クラッカー 砂糖 バター	生姜 玉ねぎ たけのこ ピーマン 長ネギ 椎茸 オクラ 人参 果物 オレンジ
21	水	中華丼 コロッケ コーンスープ パナナ	牛乳 カステラ	豚肉 牛乳	米 押麦 片栗粉 コロッケ カステラ	白菜 人参 ピーマン きくらげ 椎茸 コーン 貝割大根 パナナ
22	木	肉うどん 野菜かき揚げ 青菜の白和え 黄桃缶	牛乳 じゃことわかめのおにぎり	豚肉 豆腐 ツナ わかめ しらす 牛乳	うどん 片栗粉 砂糖 油 ごま 米 小麦粉	生姜 長ねぎ いんげん 玉ねぎ 人参 小松菜 黄桃缶
23	金	麦ご飯 魚のごまみそ漬焼き 肉じゃが もずくのすまし汁 ヨーグルト	牛乳 野菜ヒラヤーチ	白身魚 みそ もずく 豚肉 卵 ツナ ヨーグルト 牛乳	米 押麦 砂糖 油 ごま じゃが芋 糸こんにやく 小麦粉	生姜 椎茸 玉ねぎ 人参 グリーンピース えのき ねぎ キャベツ ニラ
24	土	豚焼肉丼 さつま芋のサラダ キャベツのみそ汁 パナナ	牛乳 ソフトぼうろ	豚肉 のり 豆腐 みそ 牛乳	米 油 さつま芋 マヨドレ ソフトぼうろ	玉ねぎ 生姜 人参 ピーマン レーズン キャベツ ねぎ パナナ
26	月	あわご飯 ささみの梅煮 キャベツチャンプルー 里芋のみそ汁 オレンジ	牛乳 ミルククッキー	ささみ 卵 豆腐 ツナ みそ 牛乳	米 もちきび 砂糖 黒糖 油 里芋 小麦粉 バター	梅干 生姜 人参 キャベツ ピーマン しめじ 大根の葉 オレンジ
27	火	わかめご飯 野菜のみそ汁 レバー・フライ・甘ダレ漬け 南瓜のそぼろ煮 パイン	牛乳 あんバタートースト	わかめ 豚レバー 鶏肉 油揚げ みそ 牛乳	米 米粉 油 砂糖 片栗粉 パン 小豆 バター	にんにく 南瓜 人参 インゲン 大根 ほうれん草 パイン
28	水	プルコギ丼 鶏肉ときゅうりの胡麻和え アーサ汁 パナナ	牛乳 ドームケーキ	豚肉 鶏肉 あおさ 豆腐 牛乳	米 片栗粉 春雨 砂糖 ごま ごま油 ドームケーキ	玉ねぎ 人参 ちんげん菜 にんにく きゅうり キャベツ トマト 生姜 パナナ
29	木	スパゲティミートソース 野菜サラダ 青菜のスー フルーツヨーグルト	牛乳 枝豆とゆかりおにぎり	合挽きミンチ 大豆 豚レバー チーズ ヨーグルト 牛乳 枝豆 しらす	スパゲティ 油 小麦粉 砂糖 バター マヨドレ ごま 米	玉ねぎ セロリ 人参 マッシュルーム にんにく ピーマン キャベツ トマト ブロッコリー パプリカ えのき ゆかり ちんげん菜 コーン 果物缶
30	金	☆誕生日会☆カレーピラフ 魚フライ・タルタルソースかけ 人参と切干大根のサラダ クリームスープ パナナ	ジュース お誕生日 ケーキ	鶏ミンチ 白身魚 卵 ツナ ウインナー 牛乳	米 油 米粉 砂糖 カレー粉 じゃが芋 マヨドレ ケーキ	玉ねぎ 人参 ピーマン 切干大根 パプリカ きゅうり マッシュルーム セロリ パナナ
31	土	五目チャーハン ナムル 野菜スープ オレンジ	牛乳 パウムクーヘン	鶏肉 ちくわ 牛乳	米 砂糖 ごま ごま油 片栗粉 パウムクーヘン	にんにく 人参 玉ねぎ ピーマン 椎茸 もやし きゅうり パプリカ 小松菜 えのき コーン オレンジ



※行事、材料の都合などにより、献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。
※アレルギー対応は医師の診断書に基づき実施しております。





離乳食献立表<その1>

令和7年 どんぐり保育園



回食 月齢	昼食			おやつ
	初期 5・6ヶ月頃(開始後一ヶ月間)	中期 7・8ヶ月	後期 9・10・11ヶ月	中期・後期 7～11ヶ月頃
固さの 目安	トロトロ⇒ベタベタ	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	
	ヨーグルト状	絹ごし豆腐位(つぶつぶ)	バナナ位(荒みじん切り)	
1	10倍粥 豆腐と人参のペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と人参のつぶし煮 大根とトマトのつぶし煮 じゃがいものすまし汁 りんご煮	全粥 豆腐と人参の柔らか煮 大根とトマトの柔らか煮 じゃがいものすまし汁 りんご煮	野菜おじや
木	(主な材料) 米 豆腐 人参 大根 トマト じゃが芋 りんご			しらす 白菜 ブロッコリー
2	10倍粥 ゆし豆腐ペースト すまし汁	7倍粥 しらすと人参のつぶし煮 キャベツと玉ねぎのつぶし煮 ゆし豆腐 りんご煮	全粥 しらすと人参の柔らか煮 キャベツと玉ねぎの柔らか煮 ゆし豆腐のすまし汁 りんご煮	野菜おじや
金	(主な材料) 米 しらす 人参 キャベツ 玉ねぎ ゆし豆腐 りんご煮			鶏ミンチ オクラ 冬瓜
3	憲法記念日(公休日)			
土				
5	みどりの日(公休日)			
月				
6	振替休日(公休日)			
火				
7	10倍粥 冬瓜と人参ペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と青菜のつぶし煮 冬瓜と人参のつぶし煮 わかめのすまし汁 りんご煮	全粥 白身魚と青菜の柔らか煮 冬瓜と人参の柔らか煮 わかめのすまし汁 りんご煮	野菜おじや
水	(主な材料) 米 白身魚 小松菜 冬瓜 人参 わかめ りんご			鶏ミンチ 玉ねぎ 青さのり
8	10倍粥 南瓜ペースト すまし汁	7倍粥 ささみとトマトのつぶし煮 人参と玉ねぎのつぶし煮 南瓜のすまし汁 オレンジ	全粥 ささみとトマトの柔らか煮 人参と玉ねぎの柔らか煮 南瓜のすまし汁 オレンジ	野菜おじや
木	(主な材料) 米 ささみ トマト 人参 玉ねぎ 南瓜 オレンジ			豆腐 白菜 大根
9	10倍粥 大根と人参ペースト すまし汁	7倍粥 白身魚といんげんのつぶし煮 大根と人参のつぶし煮 じゃが芋のすまし汁 パナナ	全粥 白身魚といんげんの柔らか煮 大根と人参の柔らか煮 じゃが芋のすまし汁 パナナ	野菜おじや
金	(主な材料) 米 白身魚 いんげん 大根 人参 じゃが芋 パナナ			ささみ 小松菜 白菜
10	10倍粥 冬瓜のそぼろ煮 すまし汁	7倍粥 南瓜のそぼろ煮 きゅうりと人参のつぶし煮 冬瓜のすまし汁 オレンジ	全粥 南瓜のそぼろ煮 きゅうりと人参の柔らか煮 冬瓜のすまし汁 オレンジ	野菜おじや
土	(主な材料) 米 鶏ミンチ 南瓜 きゅうり 人参 冬瓜 オレンジ			しらす キャベツ ブロッコリー
12	10倍粥 豆腐と人参ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と人参のつぶし煮 青菜とキャベツのつぶし煮 ねぎのすまし汁 オレンジ	全粥 豆腐と人参のつぶし煮 青菜とキャベツの柔らか煮 玉ねぎのすまし汁 オレンジ	野菜おじや
月	(主な材料) 米 豆腐 ほうれん草 人参 キャベツ 玉ねぎ オレンジ			ささみ じゃが芋 きゅうり
13	10倍粥 白身魚と青菜のペースト すまし汁	7倍粥 身魚と青菜のつぶし煮 人参と大根のつぶし煮 なすのすまし汁 パナナ	全粥 白身魚と青菜の柔らか煮 人参と大根の柔らか煮 なすのすまし汁 パナナ	さつま芋と南瓜煮
火	(主な材料) 米 白身魚 小松菜 人参 大根 なす パナナ			さつま芋 かぼちゃ
14	10倍粥 さつま芋ペースト すまし汁	7倍粥 人参と納豆のつぶし煮 さつま芋のつぶし煮 青菜と冬瓜のすまし汁 りんご煮	全粥 人参と納豆の柔らか煮 さつま芋の柔らか煮 青菜と冬瓜のすまし汁 りんご煮	野菜おじや
水	(主な材料) 米 人参 納豆 さつま芋 小松菜 冬瓜 りんご			ひじき 鶏ミンチ 白菜
15	10倍粥 豆腐のペースト すまし汁	7倍粥 ささみとブロッコリーのつぶし煮 キャベツと人参のつぶし煮 豆腐のすまし汁 オレンジ	全粥 ささみとブロッコリーの柔らか煮 キャベツと人参の柔らか煮 豆腐のすまし汁 オレンジ	野菜おじや
木	(主な材料) 米 ささみ ブロッコリー キャベツ 人参 豆腐 オレンジ			しらす オクラ 大根
16	10倍粥 トマトときゅうりペースト すまし汁	7倍粥 冬瓜のそぼろ煮 人参ときゅうりのつぶし煮 トマトのすまし汁 りんご煮	全粥 冬瓜のそぼろ煮 人参ときゅうりの柔らか煮 トマトのすまし汁 りんご煮	野菜おじや
金	(主な材料) 米 冬瓜 鶏ミンチ 人参 きゅうり トマト りんご			わかめ 白菜 玉ねぎ



※ 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。



離乳食献立表<その2>





令和7年 どんぐり保育園



回食 月齢	昼食			おやつ 中期・後期 7~11ヶ月頃
	初期 5・6ヶ月頃(開始後一ヶ月間)	中期 7・8ヶ月	後期 9・10・11ヶ月	
固さの 目安	トロトロ ⇒ ペタペタ	舌でつぶせる固さ	歯ぐきでつぶせる固さ	
	ヨーグルト状	絹ごし豆腐位(つぶつぶ)	バナナ位(荒みじん切り)	
17	親子交流会♪			
土				
19	10倍粥 野菜ペースト すまし汁	7倍粥 野菜そばろ煮 青菜と玉ねぎのつぶし煮 トマトのすまし汁 オレンジ	全粥 野菜そばろ煮 青菜と玉ねぎの柔らか煮 トマトのすまし汁 オレンジ	野菜おじや
月	(主な材料)米 鶏ミンチ ジャが芋 人参 白菜 小松菜 玉ねぎ トマト オレンジ			わかめ 南瓜 冬瓜
20	10倍粥 じゃが芋と人参ペースト すまし汁	7倍粥 豚肉とオクラのつぶし煮 じゃが芋と人参のつぶし煮 冬瓜のすまし汁 りんご煮	全粥 豚肉とオクラの柔らか煮 じゃが芋と人参の柔らか煮 冬瓜のすまし汁 りんご煮	野菜おじや
火	(主な材料)米 豚肉 ジャが芋 人参 冬瓜 りんご			しらす さつま芋 玉ねぎ
21	10倍粥 玉ねぎと白菜ペースト すまし汁	7倍粥 ささみと人参のつぶし煮 玉ねぎと白菜のつぶし煮 アーサ汁 パナナ	全粥 ささみと人参のやわらか煮 玉ねぎと白菜の柔らか煮 アーサ汁 パナナ	野菜おじや
水	(主な材料)米 ささみ 人参 玉ねぎ 白菜 あおさ パナナ			ブロッコリー トマト 白身魚
22	10倍粥 豆腐と青菜ペースト すまし汁	7倍粥 豆腐と青菜のつぶし煮 いんげんと玉ねぎのつぶし煮 もずくのすまし汁 りんご煮	全粥 豆腐と青菜の柔らか煮 いんげんと玉ねぎの柔らか煮 もずくのすまし汁 りんご煮	野菜おじや
木	(主な材料)米 豆腐 小松菜 いんげん 玉ねぎ もずく りんご煮			しらす わかめ 大根
23	10倍粥 じゃが芋と玉ねぎペースト すまし汁	7倍粥 白身魚とオクラのつぶし煮 じゃが芋と玉ねぎのつぶし煮 トマトのすまし汁 オレンジ	全粥 白身魚とおくら柔らか煮 じゃがいもと玉ねぎに柔らか煮 トマトのすまし汁 オレンジ	野菜おじや
金	(主な材料)米 白身魚 オクラ ジャが芋 玉ねぎ トマト 果物			ツナ キャベツ 人参
24	10倍粥 さつま芋ペースト すまし汁	7倍粥 ささみとブロッコリーのつぶし煮 さつま芋のつぶし煮 人参のすまし汁 パナナ	全粥 ささみとブロッコリーのやわらか煮 さつま芋のやわらか煮 人参のすまし汁 パナナ	みかんサラダ
土	(主な材料)米 ささみ ブロッコリー さつま芋 人参 果物			オレンジ りんご
26	10倍粥 玉ねぎと青菜ペースト すまし汁	7倍粥 ささみとわかめのつぶし煮 玉ねぎと人参のつぶし煮 青菜のすまし汁 オレンジ	7倍粥 ささみとわかめのつぶし煮 玉ねぎと人参のつぶし煮 青菜のすまし汁 オレンジ	野菜おじや
月	(主な材料)米 ささみ わかめ 人参 ちんげん菜 玉ねぎ オレンジ			しらす キャベツ オクラ
27	10倍粥 南瓜ペースト すまし汁	7倍粥 鶏レバーと南瓜のつぶし煮 白菜ときゅうりのつぶし煮 大根のすまし汁 りんご煮	全粥 鶏レバーと南瓜の柔らか煮 白菜ときゅうりの柔らか煮 大根のすまし汁 りんご煮	野菜おじや
火	(主な材料)米 鶏レバー 南瓜 白菜 きゅうり 大根 りんご			じゃが芋 人参 ブロッコリー
28	10倍粥 白身魚と青菜ペースト すまし汁	7倍粥 白身魚と青菜のつぶし煮 キャベツと玉ねぎのつぶし煮 人参のすまし汁 パナナ	全粥 白身魚と青菜の柔らか煮 キャベツと玉ねぎのつぶし煮 人参のすまし汁 パナナ	さつま芋とりんご煮
水	(主な材料)米 白身魚 ほうれん草 キャベツ 玉ねぎ 人参 パナナ			さつま芋 りんご
29	10倍粥 ブロッコリーと玉ねぎペースト すまし汁	7倍粥 南瓜のそばろ煮 ブロッコリーと玉ねぎのつぶし煮 トマトスープ パナナ	全粥 南瓜のそばろ煮 ブロッコリーと玉ねぎの柔らか煮 トマトスープ パナナ	野菜おじや
木	(主な材料)米 鶏ミンチ 南瓜 ブロッコリー トマト 玉ねぎ パナナ			しらす オクラ 人参
30	10倍粥 冬瓜ののり煮 すまし汁	7倍粥 豆腐と冬瓜のつぶし煮 大根と人参のつぶし煮 わかめのすまし汁 オレンジ	全粥 豆腐と冬瓜の柔らか煮 大根と人参のつぶし煮 わかめのすまし汁 オレンジ	野菜おじや
金	(主な材料)米 豆腐 冬瓜 大根 人参 わかめ オレンジ			白身魚 きゅうり トマト
31	10倍粥 大根と人参のペースト すまし汁	7倍粥 ブロッコリーのそばろ煮 大根と人参のつぶし煮 青菜のすまし汁 パナナ	全粥 ブロッコリーのそばろ煮 大根と人参の柔らか煮 青菜のすまし汁 パナナ	野菜おじや
土	(主な材料)米 鶏ミンチ ブロッコリー 大根 人参 小松菜 パナナ			しらす さつま芋 きゅうり

※ 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。



成長には個人差がある！！

育児書で、ゴックン期(5~6か月)などと月齢で分類されていますが、あくまでも目安になります。無理してでも食べさせようと焦って、口の中にスプーンで放りこむようにすると、お口や舌の機能を低下させてしまう可能性があります。また食事が嫌なものになっては大変です。お子さんへの成長速度や乳歯の生えてくるタイミングはさまざまですので、無理をしないことも重要です！

