

日付	献立	エネルギーたんぱく質脂質／塩分()は未満児	材 料 名				10時おやつ	3時おやつ	行事
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料			
01火	胚芽ごはん、空豆とえんどう豆のカレー、三葉と切干大根のサラダ、さくらんぼ	534.5(480.0) 13.6(12.7) 17.0(13.8) 1.1(1.1)	胚芽米、〇もち、じゃがいも、なたね油、米粉、〇なたね油、〇黒砂糖、黒砂糖、きび砂糖	豚肉(ばら)、いか、だいず(乾)、〇きな粉、㊟いわし(煮干し)	たまねぎ、にんじん、大豆もやし、さくらんぼ(国産)、そらめめ、さやえんどう、切り干しだいこん、みつば、にんにく、しょうが	酢、ケチャップ、ウスターソース、ブイオンだし、食塩、カレー粉、〇食塩	せんべい、煮干し	緑茶、きな粉おかき	
02水	ねこじゃらしのふりかけごはん、ごぼうのみそ汁、豆腐じゃが、うどの酢味噌和え	466.2(398.5) 13.8(11.5) 14.7(11.6) 1.9(1.5)	玄米、じゃがいも、しらたき、〇きび砂糖、〇なたね油、きび砂糖、黒砂糖、胚芽米	牛肉(肩ロース)、〇薄力粉、〇おから、生揚げ、〇豆乳、いわし(煮干し)、こんぶ(だし用)、かつお節	たまねぎ、だいこん、にんじん、キャベツ、はつかだいこん、うど、ごぼう、ねぎ、さやえんどう、こんぶ(煮物用)、㊟いちご	米みそ(淡色辛みそ)、しょうゆ、酢	いちご	紅茶、おからドーナツ	
03木	天然酵母パン、かぶのシチュー、じゃこ入り卵焼き、えんどう豆のサラダ	539.0(477.6) 20.1(18.7) 21.0(19.0) 2.2(1.9)	天然酵母パン、じゃがいも、〇きび砂糖、〇くず粉、なたね油、オリーブ油、きび砂糖	卵、豆乳、牛乳、ウインナー、絹ごし豆腐、ちりめんじゃこ、チーズ、㊟ヨーグルト(無糖)、ちくわ	たまねぎ、〇キウイフルーツ、かぶ、にんじん、レタス、さやえんどう、かぶ・葉、りんご、おかのり、干しぶどう、ハルジオン、〇ミント、㊟ゆずジャム	梅ジャム、酢、本みりん、ブイオンだし、食塩	ヨーグルト	ほうじ茶、キウイのくず餅	
04金	黒米ごはん、豆腐とおかのりのみそ汁、たけのこのうま煮、さばのカレー揚げ	533.9(439.1) 26.6(21.6) 18.8(15.1) 1.8(1.5)	胚芽米、小麦粉、なたね油、ごま油、黒米、片栗粉、黒砂糖	さば、木綿豆腐、豚肉(もも)、うずら卵水煮缶、〇するめ、㊟いわし(煮干し)、いわし(煮干し)	たまねぎ、たけのこ(水煮缶)、にんじん、だいこん、しいたけ、おかのり、さやえんどう、だいこん(葉)、しろざ、しょうが、㊟なつみかん	米みそ(淡色辛みそ)、しょうゆ、鶏がらだし、食塩、カレー粉	夏みかん	緑茶、かりんとう、するめ、煮干し	
05土	ビビンバ丼、わかめのみそ汁、いよかん	514.4(411.5) 15.9(12.7) 19.0(15.2) 1.9(1.6)	胚芽米、なたね油、きび砂糖、ごま油	豚ひき肉、鶏ひき肉、油揚げ、こんぶ(だし用)、ごま、カットわかめ	いよかん、もやし、ほうれんそう、にんじん、ねぎ、しょうが、にんにく	米みそ(淡色辛みそ)、しょうゆ、食塩		ほうじ茶、クッキー、チョコレート菓子	
07月	黒米ごはん、新玉ねぎの白みそ汁、もうかの竜田揚げ、納豆とかぶの梅和え	528.7(470.5) 24.8(20.5) 17.7(16.5) 1.7(1.5)	胚芽米、〇小麦粉、片栗粉、なたね油、〇なたね油、〇オリーブ油、〇きび砂糖、黒米、きび砂糖	かじき、〇豆乳、納豆、〇粉チーズ、ちりめんじゃこ、いわし(煮干し)、㊟いわし(煮干し)	たまねぎ、きゅうり、かぶ・葉、かぶ、おかのり、さやえんどう、〇みつば、こまつな、あかざ、うめ干し、しょうが	白みそ、酢、しょうゆ、本みりん、〇食塩	クッキー、煮干し	紅茶、みつばのスコーン	
08火	胚芽ごはん、野草のキーマカレー、スベリヒユのスープ、ヤブカンゾウのごま和え、カキドオシのゼリー	633.5(527.4) 20.0(17.5) 20.6(16.3) 2.2(2.0)	胚芽米、きくいも、〇なたね油、なたね油、きび砂糖、黒砂糖、米粉、ごま油	豚ひき肉、カルピス、卵、ごま、㊟いわし(煮干し)	たまねぎ、もやし、すべりひゆ、いのこづち、いんげん、やぶかんぞう、レタス、さつき、トマトピューレ、あかざ、しろざ、かきどおし、さやえんどう、にんにく、桑の実、ヒメジョオン、㊟きんぎょ	中濃ソース、ケチャップ、しょうゆ、酢、食塩、ブイオンだし、カレー粉	せんべい、煮干し	野草茶、玄米スナック	★野草給食
09水	雑穀ごはん、たけのこのみそ汁、鶏肉のトマト煮、ごぼうサラダ	521.0(421.6) 22.7(18.2) 16.5(13.2) 2.1(1.7)	胚芽米、じゃがいも、〇なたね油、マヨネーズ、〇きび砂糖、〇オリーブ油、ひえ粒、あわ(精白粒)、きび砂糖	鶏もも肉、〇薄力粉、〇豆乳、だいず(乾)、チーズ、〇ピザ用チーズ、〇ハム、油揚げ、半すりごま 白、いわし(煮干し)	たまねぎ、ホールトマト缶詰、にんじん、だいこん、しめじ、ごぼう、ほうれんそう、たけのこ(ゆで)、ピーマン、〇たまねぎ、〇グリーンアスパラガス、〇にんじん、ねぎ、にんじん、㊟きんぎょ	米みそ(淡色辛みそ)、しょうゆ、ブイオンだし、〇食塩、食塩	びわ	番茶、アスパラガスのケーキ	
10木	梅ごはん、ひじきと油揚げのみそ汁、いわなのムニエル、ふきの葉と凍豆腐の煮物	495.6(444.6) 27.7(27.1) 12.9(12.3) 2.0(2.0)	胚芽米、〇胚芽米、じゃがいも、無塩バター、小麦粉、きび砂糖、なたね油	いわな、卵、〇ちりめんじゃこ、油揚げ、凍り豆腐、いわし(煮干し)、かつお節、〇焼きのり、㊟魚肉ソーセージ	うめ(生)、万能ねぎ、ふき、こまつな、ひじき、せり、にんにく	米みそ(淡色辛みそ)、本みりん、〇本みりん、〇しょうゆ、食塩	魚肉ソーセージ	玄米茶、じゃこおにぎり	
11金	麦ごはん、わかめとさやえんどうのみそ汁、ふき肉巻き、かぶのあちら漬け	448.3(373.5) 18.3(14.8) 16.3(13.1) 1.8(1.4)	胚芽米、七分つき押麦、黒砂糖、きび砂糖、〇きび砂糖、片栗粉	豚肉(ロース)、〇牛乳、生わかめ、㊟いわし(煮干し)、刻みこんぶ、いわし(煮干し)	かぶ、にんじん、〇さくらんぼ(国産)、たまねぎ、ふき、きゅうり、さやえんどう、㊟パイナップル	米みそ(淡色辛みそ)、しょうゆ、酢、食塩	パイナップル	ミルクティー、さくらんぼ、クッキー、煮干し	
12土	胚芽ごはん、豚肉のカレー、切干大根のごま和え、バナナ	580.8(464.7) 13.0(10.4) 17.3(13.9) 1.8(1.4)	胚芽米、じゃがいも、なたね油、きび砂糖	豚肉(肩ロース)、すりごま	バナナ、たまねぎ、にんじん、切り干しだいこん、こまつな	カレールウ、しょうゆ、食塩		ウーロン茶、ウエハース、揚げせんべい	
14月	麦ごはん、豆腐と大根葉の赤みそ汁、かれのい五目あんかけ、ふきときゅうりの中華サラダ	468.0(407.3) 23.0(19.2) 13.4(11.4) 2.0(1.8)	胚芽米、〇小麦粉、〇なたね油、片栗粉、〇きび砂糖、なたね油、七分つき押麦、黒砂糖、ごま油、きび砂糖	かれい、木綿豆腐、鶏ささ身、〇強力粉(全粒粉)、〇豆乳、いわし(煮干し)、生わかめ、だいず(乾)、㊟いわし(煮干し)	きゅうり、たまねぎ、だいこん(葉)、ふき、たけのこ(ゆで)、〇よもぎ、にんじん、ズッキーニ、干しいたけ、しょうが	赤みそ、しょうゆ、酢、本みりん、食塩、〇食塩	クラッカー、煮干し	紅茶、よもぎクッキー	
15火	胚芽ごはん、レバーカレー、きゅうりのマカロニサラダ、夏みかん	512.7(433.0) 15.5(13.5) 10.3(8.4) 1.8(1.5)	胚芽米、〇胚芽米、じゃがいも、米粉、マカロニ、なたね油、黒砂糖、マヨネーズ、〇はちみつ	豚レバー、ツナ油漬缶、チーズ、だいず(乾)、生わかめ、〇白ごま、いわし(煮干し)、㊟いわし(煮干し)	なつみかん、たまねぎ、にんじん、キャベツ、〇うめ干し、〇しそ、にんにく、しょうが	ケチャップ、ウスターソース、〇米みそ(淡色辛みそ)、ブイオンだし、食塩、カレー粉、酢	卵ボーロ、煮干し	緑茶、梅味噌おにぎり	
16水	ゆかり玄米ごはん、大根と油揚げのみそ汁、いわしのトマトソース煮、白和え	474.7(391.2) 22.2(17.0) 14.2(10.8) 2.1(1.6)	玄米、〇米粉、しらたき、〇きび砂糖、片栗粉、なたね油、きび砂糖、胚芽米	いわし、木綿豆腐、〇豆乳、油揚げ、〇チーズ、ちりめんじゃこ、いわし(煮干し)、生わかめ、ごま	〇えだめめ、だいこん、たまねぎ、トマトピューレ、ねぎ、〇にんじん、にんじん、ふき、いんげん、せり、しろざ、ひじき、しょうが、にんにく、㊟すもも	米みそ(淡色辛みそ)、しょうゆ、食塩、ケチャップ、〇食塩	ブラム	番茶、枝豆と人参蒸しパン	
17木	天然酵母パン、ミートボールのシチュー、きゅうりとわかめの酢の物、バナナ	523.4(399.9) 18.4(14.2) 12.4(10.4) 1.7(1.4)	天然酵母パン、〇もち、じゃがいも、なたね油、きび砂糖、黒砂糖、片栗粉、〇米粉、〇なたね油、〇じゃがいも、〇きび砂糖、㊟きび砂糖	豚ひき肉、絹ごし豆腐、牛ひき肉、生わかめ、ちりめんじゃこ、だいず(乾)、〇焼きのり	バナナ、トマトピューレ、ブロックリー、たまねぎ、きゅうり、しめじ、サニーレタス、㊟粉かんでん、㊟みかん缶	梅ジャム、しょうゆ、中濃ソース、酢、ブイオンだし、〇しょうゆ、食塩	みかん寒天	玄米茶、磯辺もち(以上児)、芋もち(未満児)	
18金	枝豆ごはん、たけのこしろざのみそ汁、かじきの竜田揚げ、ほうれん草の納豆和え	508.5(422.6) 23.8(19.1) 15.9(13.1) 1.7(1.3)	胚芽米、片栗粉、なたね油、ごま油	かじき、木綿豆腐、納豆、油揚げ、㊟いわし(煮干し)、いわし(煮干し)、白ごま	ほうれんそう、ミニトマト、たけのこ、葉ねぎ、しろざ、えだめめ(冷凍)、しょうが、㊟すもも	米みそ(淡色辛みそ)、しょうゆ、本みりん、食塩	すもも	紅茶、揚げせんべい、カステラ、煮干し	
19土	胚芽ごはん、じゃがいものみそ汁、高野豆腐の甘辛煮、夏みかん	494.8(395.8) 21.2(16.9) 11.5(9.2) 1.8(1.5)	胚芽米、じゃがいも、しらたき、なたね油、きび砂糖	鶏もも肉、凍り豆腐、油揚げ、〇こんぶ(だし用)、こんぶ(だし用)、カットわかめ	〇ブルーネ、なつみかん、たまねぎ、ねぎ、にんじん、えのきたけ	米みそ(淡色辛みそ)、しょうゆ、本みりん		麦茶、かりんとう、こんぶ、ブルーネ	
21月	雑穀ごはん、豆腐のみそ汁、野菜炒め、おでん	500.2(435.9) 16.8(15.1) 19.6(15.9) 1.9(1.7)	胚芽米、〇春巻きの皮、しらたき、じゃがいも、〇なたね油、なたね油、ひえ粒、あわ(精白粒)、〇黒砂糖	豚肉(ばら)、木綿豆腐、ちくわ、うずら卵水煮缶、〇くるみ、いわし(煮干し)、油揚げ、こんぶ(だし用)、かつお節、㊟いわし(煮干し)	キャベツ、〇バナナ、だいこん、ズッキーニ、にら、にんじん、しいたけ、ピーマン、あかざ	米みそ(淡色辛みそ)、本みりん、しょうゆ、食塩	あられ、煮干し	番茶、バナナ春巻き	

日付	献立	エネルギー たんぱく質 脂質/塩分 ()は未満児	材 料 名 (◎は10時おやつ ○は午後おやつ)				0時おやつ	3時おやつ	行事
			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料			
22 火	胚芽ごはん、レーズンカレー、お くらの納豆和え、ブラム	452.1(424.1) 12.7(11.8) 9.9(8.1) 1.3(1.3)	胚芽米、じゃがいも、米粉、 なたね油、黒砂糖、はるさめ (緑豆)、ごま油、きび砂糖	豚肉(もも)、○カルピス、納豆、 ちりめんじゃこ、だいず(乾)、生 わかめ、いわし(煮干し)、◎いわ し(煮干し)	すもも、○ぶどう濃縮果汁、た まねぎ、にんじん、トマト、きゅ うり、オクラ、干しぶどう、○粉 かんでん、ハルジオン、にんに く、しょうが、しそ	しょうゆ、中濃ソース、ケ チャップ、酢、ブイヨンだ し、カレー粉、食塩	せんべい、 煮干し	緑茶、あじさい ゼリー	
23 水	いわしの三色丼、キャベツと厚 揚げのみそ汁、じゃが芋きんぴ ら	485.6(404.3) 15.3(12.5) 10.4(8.3) 1.9(1.5)	胚芽米、○胚芽米、じゃが いも、黒砂糖、ごま油、○ご ま油	生揚げ、納豆、いわし、○チー ズ、いわし(煮干し)、○白ごま、 ○塩こんぶ、白ごま	きゅうり、コーン缶、ごぼう、 キャベツ、ピーマン、にんじ ん、○えだまめ(冷凍)、クロー バー、○しそ、しょうが、◎はっ さく	米みそ(淡色辛みそ)、 しょうゆ、本みりん、食塩	はっさく	ほうじ茶、枝豆 昆布おにぎり	★誕生会
24 木	納豆玄米ごはん、なめことたけ のこのみそ汁、だいこんと鶏肉 の煮物、春雨サラダ	550.9(464.1) 22.9(19.9) 18.7(16.7) 1.9(1.7)	玄米、○米粉、○きび砂 糖、○なたね油、はるさめ、 きび砂糖、○無塩バター、 黒砂糖、ごま油、○黒砂糖	生揚げ、鶏もも肉、○絹ごし豆 腐、納豆、○豆乳、卵、生わか め、いわし(煮干し)、こんぶ(だ し用)、かつお節、◎チーズ	だいこん、もやし、なめこ、たけ のこ、○ごぼう、こまつな、さや えんどう、干しいたけ	しょうゆ、米みそ(淡色辛 みそ)、○ココア(ビュアコ コア)、本みりん、酢	チーズ	紅茶、ごぼうブ ラウニー	
25 金	菜っばごはん、じゃがいもとしろ ぎのみそ汁、たちうおの照り焼 き、いんげんとヒメジョオンのごま 和え	597.4(507.7) 21.7(17.1) 23.5(17.8)	胚芽米、じゃがいも、片栗 粉、なたね油、砂糖、きび砂 糖	○牛乳、たちうお、半すりごま 白、○いわし(煮干し)、いわし (煮干し)、油揚げ	キャベツ、かぶ・葉、○干しぶ どう、きゅうり、にんじん、いん げん、しろぎ、ヒメジョオン、◎ バナナ	米みそ(淡色辛みそ)、 しょうゆ、本みりん、食塩	バナナ	牛乳、かりん とう、レーズン、煮 干し	
26 土	胚芽ごはん、なすのみそ汁、豚 肉とピーマンのカレー炒め、び わ	493.8(395.0) 17.6(14.1) 17.0(13.6) 1.4(1.1)	胚芽米、なたね油、片栗粉	豚肉(もも)、油揚げ、こんぶ(だ し用)、いわし(煮干し)	びわ、ズッキーニ、ピーマン、 たまねぎ、なす、にんじん	米みそ(淡色辛みそ)、食 塩、カレー粉		麦茶、クッキー、 チョコレート菓子	
28 月	麦ごはん、豆腐と大根葉の赤み そ汁、かれいの五目あんかけ、 ふきときゅうりの中華サラダ	468.0(407.3) 23.0(19.2) 13.4(11.4) 2.0(1.8)	胚芽米、○小麦粉、○なた ね油、片栗粉、○きび砂 糖、なたね油、七分つき押 麦、黒砂糖、ごま油、きび砂 糖	かれい、木綿豆腐、鶏ささ身、 ○強力粉(全粒粉)、○豆乳、 いわし(煮干し)、生わかめ、だい ず(乾)、◎いわし(煮干し)	きゅうり、たまねぎ、だいこん (葉)、ふき、たけのこ(ゆで)、 ○よもぎ、にんじん、ズッキー ニ、干しいたけ、しょうが	赤みそ、しょうゆ、酢、本 みりん、食塩、○食塩	クラッ カー、煮干 し	紅茶、よもぎク ッキー	
29 火	胚芽ごはん、レバーカレー、きゅ うりのマカロニサラダ、夏みかん	512.7(433.0) 15.5(13.5) 10.3(8.4) 1.8(1.5)	胚芽米、○胚芽米、じゃが いも、米粉、マカロニ、なた ね油、黒砂糖、マヨネーズ、 ○はちみつ	豚レバー、ツナ油漬缶、チー ズ、だいず(乾)、生わかめ、○ 白ごま、いわし(煮干し)、◎いわ し(煮干し)	なつみかん、たまねぎ、にんじ ん、キャベツ、○うめ干し、○ しそ、にんにく、しょうが	ケチャップ、ウスターソー ス、○米みそ(淡色辛み そ)、ブイヨンだし、食塩、 カレー粉、酢	卵ボーロ、 煮干し	緑茶、梅味噌お にぎり	
30 水	とうもろこしごはん、豚汁、にじま すの塩焼き、トマトのねばねば和 え	403.2(363.2) 20.1(19.0) 7.9(8.9) 1.8(1.6)	胚芽米、ながいも、○米粉、 板こんにゃく、○きび砂糖、 ○片栗粉、ごま油、砂糖、○ なたね油	にじまず(国産)、納豆、豚肉(肩 ロース)、ちりめんじゃこ、○白玉 粉、油揚げ、こんぶ(だし用)、 いわし(煮干し)、カットわかめ、 ○薄力粉、○豆乳	トマト、コーン缶、だいこん、オ クラ、ねぎ、にんじん、ごぼう、 ○粉かんでん、しそ、◎すもも	米みそ(淡色辛みそ)、 しょうゆ、酢、みりん、食塩	ブラム	緑茶、水無月 (以上児)、小豆 煮しパン(未満 児)	★プール開き

6
June

給食だより

みいづ保育園

令和3年5月24日

よく嚙んで食べる力を育てよう

「食べる機能」は、生まれてから学習して獲得する機能です。口腔・咽頭部の形態が著しく成長するのは乳幼児期。この時期に適切な食べ方を学ぶことで、それぞれの食べ物に応じた咀嚼や嚥下ができるようになり、それが、必要な栄養素の摂取につながります。「よく噛んで食べること」の目的は、健康的な食事をおいしく、楽しく、安全に食べること。発達段階を知って、適切な食事支援をしましょう。

★「よくある悩み」と「食べる機能」との関連

食べる機能が未発達な子どもに、食事を食べさせることはとても大変なことです。機能の発達には個人差があり、遅く感じたり、停滞しているように見えることもあり、心配は尽きません。食べる機能は、繰り返される食体験の中で育つもの。毎日の食事を「練習の機会」と捉えておらかな気持ちでサポートしましょう。

●今月の給食●

- ・6/8は野草草食。身近な野草をたっぷり使った毎年人気の献立です。
- （残念ですが今年度も感染対策のため保護者の方のご招待は致しません）
- 栄養豊富だけでなく、便秘やむくみの改善、身体のデトックスなど驚きの効果があります。
- ・関西では6月最後の日に「水無月」という和菓子を食べる習慣があります。三角の形は氷を表し上に乗った小豆は邪気払いの意味があるそうです。氷に似たお菓子を食べることで暑い夏を乗り切りたいですね。

★「食べる機能」を育てるコツ

- ・あせることなく、ゆっくりすすめる

子どもが上手に食べられないと「栄養が不足するのでは!？」と心配になることもあるでしょう。乳幼児期には、突然、食べることを拒否する時があります。今まで平気だったものを、嫌がって吐き出したり、飲み込まずに口内に溜めたり。そんな時には、無理強いしたり、食べ方に対して「○○をしてはいけぬ」と制止するのは逆効果。少し前の食形態に戻したり、自分で手に持って食べられるものにするなど、あせらず、おおらかな気持ちで対応しましょう。

- ・食具の使用は、急がない
一口量が覚えられるまでは「手づかみ食べ」を続け、スプーン、フォーク、お箸へと進みます。食具の進み具合も、咀嚼・嚥下機能と同様に、個人差があります。食具を上手に使うことができず、食べることに集中できないこともあります。食具の使用は急ぎ過ぎず、楽しく食べることを優先しましょう。
- ・子どもにとって食べやすい形態に調理する

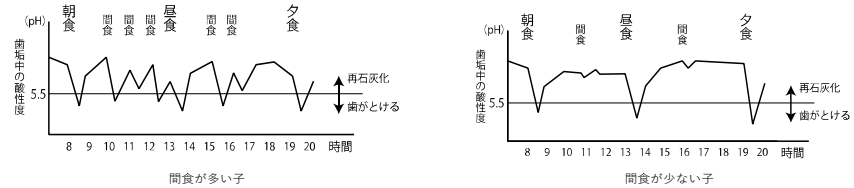
子どもの発達に合わせて、子どもの一口量に合わせた調理をしたり、一口量を前歯でかじり取れるように調理しましょう。また、子どもが「口を閉じて咀嚼ができる形」に調理することが大切です。口の中でまとまりにくい料理は、水分を足してやわらかくしたり、とろみをつけたり、食べやすい料理に混ぜるなどしましょう。

- ・生活リズムを整える

乳幼児期は、体をたくさん動かし、食事・睡眠のリズムを整えることが大切です。食べる機能に問題がなくても、甘いお菓子や飲み物で満腹になり食事に興味が持たなくなったり、睡眠リズムが崩れ、機嫌が悪くて、食べられなくなることもあります。

- ・ 歯の健康を保つ

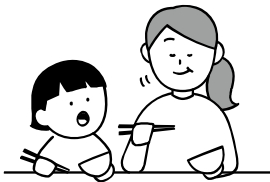
虫歯は、子どもの食べる機能の発達を阻害する要因のひとつです。食後の歯磨きをしっかりと行い、甘い食べ物に注意しましょう。また、喫食回数が多い程、歯垢中の酸性度が高くなり、虫歯が誘発されやすいため、時間を決めて食事をとることも大切です。



- ・ **自分でできた！を大切にする** (財) 8020推進財団「食育と子どもの健康」より
- 上手に食べることができた時に褒めてあげると、「自分ではできる」と子どものやる気アップにつながり、意欲的に食事を楽しむことができるようになります。

- ・周囲の大人が食事を楽しんでいる姿を見せる

子どもと一緒に食事をする時、「自分はいつ食べた？」といった感じで食事を終えてしまいがちですが、大人が心から食事を味わって食べる姿を見せることは、子どもに良い影響を与えます。子どもはとっても真似上手！ 大人の食べる姿から、正しい食べ方を学びます。大人自身が、五感を働かせて食べることを楽しみましょう。


 An illustration of a woman with brown hair tied in a ponytail and a young child with black hair sitting at a table. Both are holding chopsticks and eating from bowls. The woman is smiling and looking towards the child. The child is looking down at their food. The background is plain white.

参考 「乳幼児の食べる力の発達チャート」 (東京都保健所)