

『あんしん、やさしい 最新 離乳食オールガイド』正誤表

(2022年2月25日)

下記の誤りがございました。ご迷惑おかけしたことをお詫び申し上げます。  
お手数をおかけいたしますが、ご訂正のほどよろしく願いいたします。

該当ページ	該当箇所	誤	正	備考
とじ込み・おもて「離乳食の進め方まる分り表」	5～6か月ごろ／硬さの目安	とろとろのポターージュ状に	とろとろのポターージュ状から慣れたらヨーグルト状に	
	5～6か月ごろ／1回あたりの目安量／たんぱく質	1日1さじ	赤ちゃん用スプーン1さじ	
	5～6か月ごろ／1回あたりの目安量／ビタミン・ミネラル	1日1さじ	赤ちゃん用スプーン1さじ	
P15 実物大・形状と大きさ	5～6か月ごろ	ケチャップのような	ヨーグルトのような	以上、2019年8月6日追記
P55 食材の形状と分量「ビタミン・ミネラル」	1か月をすぎたころ	小さじ10程度	20gを超えない程度まで徐々に増やす	
P164 フリージングレシビ「鮭のグリーンソース」	レシピ名	鮭のグリーンソース	白身魚のグリーンソース	
	写真			
	材料	鮭…80g	白身魚(タラや鯛など・刺身用)…80g	
	作り方 3	鮭をゆで、	白身魚をゆで、	以上、2019年8月26日追記
とじ込み・うら「食べられる食材早見表」	たんぱく質／豆乳	5～6か月ごろ ×	5～6か月ごろ ○	2019年10月1日追記
とじ込み・うら「食べられる食材早見表」	調味料など／バター	5～6か月ごろ × 7～8か月ごろ ×	5～6か月ごろ △ 7～8か月ごろ △	2019年10月29日追記
とじ込み・うら「食べられる食材早見表」	たんぱく質／ごま	消化しにくいので、9か月ごろから。ごま油も同様。	消化しにくいので、9か月ごろから。ごま油は7か月ごろから。	
	調味料など／油	油（ごま油は9か月ごろから）	油（ごま油は7か月ごろから）	
	調味料など／だし	だし（固形・顆粒）	市販のだし（固形・顆粒） ※市販のだしは化学調味料・食塩が無添加のものなら5～6か月ごろから使えます。	以上、2020年1月28日追記
P153 おやつレシピ「きな粉入り蒸しパン」	材料	砂糖…大さじ4	砂糖…大さじ1	2020年4月10日追記
P163 フリージングレシビ「クリームシチュー」	作り方	2 鍋に玉ねぎ、にんじん、育児用ミルクを入れ、やわらかくなるまで煮たら、小松菜を入れ加熱する。	2 鍋に鶏ひき肉、玉ねぎ、にんじん、育児用ミルクを入れ、肉に火が通り、野菜がやわらかくなるまで煮たら、小松菜を入れ加熱する。	2020年6月24日追記
とじ込み・おもて「離乳食の進め方まる分り表」	1歳～1歳6か月ごろ／1回あたりの目安量／炭水化物	軟飯80gから普通のごはん80g	軟飯90gから普通のごはん80g	2020年8月19日追記
P128 1歳～1歳6か月ごろ 食材の大きさと分量	炭水化物／例：ごはん	分量 軟飯からごはんへ80g	分量 軟飯90gから普通のごはん80g	2020年8月21日追記
P109 9～11か月ごろ 月齢別レシピ「ささみの棒々鶏風サラダ」	材料A	醤油…2g	醤油…少々	2021年2月15日追記
P163 フリージングレシビ「クリームシチュー」	材料	育児用ミルク100ml	牛乳100ml	2021年8月31日追記
P179 離乳食の次は幼児食	生ものは鮮度と体調を見て 1行目	原則とすて1歳をすぎたら	原則として3歳をすぎたら	2022年2月25日追記