



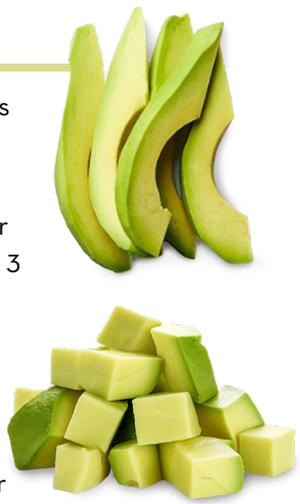
# PREPARING FRUITS AND VEGETABLES FOR YOUR BABY

## IS YOUR BABY READY FOR SOLID FOODS?

- Watch for signs of readiness such as sitting up with some help and holding up their head with good control.
- Fresh, frozen and canned fruits and vegetables are great options when prepared safely.
- Offer iron-rich foods, like infant cereal and baby food meats, alongside fruits and vegetables.

## FINGER FOODS

- 1 Choose soft or cooked fruits and vegetables that can be easily mashed.
- 2 For infants 6-8 months, offer strips of food that are about 3 inches long and the width of two adult fingers. Let older infants practice with small, bite-sized pieces.
- 3 Avoid choking hazards such as hard, slippery, raw or round fruits and vegetables. Cut grapes, berries and other round foods into quarters.



### Keep practicing!

Your baby might only eat small amounts of fruits and vegetables at first. They will get most of their nutrition from breastmilk or formula during the first year.

## HOMEMADE BABY PUREES

- 1 Wash fruits and vegetables and remove skins, peels, pits and seeds.
- 2 Steam, boil, bake or microwave fruits and vegetables until soft and tender.
- 3 Puree in a blender or mash with a fork. Add small amounts of breastmilk, prepared formula or water to reach desired texture. Start with thin, soupy purees. As your baby grows, offer thicker blends.



## FOOD SAFETY AND STORAGE

**Clean:** Wash hands, utensils and surfaces with soap and hot water before preparing baby food.

**Separate:** Serve only the amount you think your baby will eat. Throw out any food left in your baby's bowl.

**Store:** Refrigerate baby food for up to three days. Or freeze in an ice cube tray, then transfer to a freezer bag and store up to three months.

*If you have questions, talk to your health care provider or WIC nutritionist.*



Scan for recipes

Search "baby food" to find purees and finger foods.



This institution is an equal opportunity provider.  
© 2025 All rights reserved. Stock no. 13-06-16828 1/25



# CÓMO PREPARAR FRUTAS Y VERDURAS PARA TU BEBÉ

## ¿ESTÁ LISTO TU BEBÉ PARA COMER SÓLIDOS?

- Busca las señales de que está listo, como sentarse con un poco de ayuda y sostener su cabeza con buen control.
- Las frutas y verduras frescas, congeladas o enlatadas son excelentes opciones cuando se preparan de forma segura.
- Ofrécele a tu bebé alimentos ricos en hierros, como el cereal para bebés y las papillas de carne, junto con frutas y verduras.

## ALIMENTOS PARA COMER CON LA MANO

**1** Elige frutas y verduras suaves o cocidas que se puedan aplastar con facilidad.

**2** Para bebés de 6 a 8 meses, ofrece los alimentos en tiras de más o menos 3 pulgadas de largo y 2 dedos de adulto de ancho. Deja que los bebés más grandes practiquen con pedazos pequeños, del tamaño de un bocado.

**3** Para evitar el riesgo de atragantamiento, no le des frutas o verduras duras, resbaladizas, crudas ni redondas. Corta las uvas, las moras y otros alimentos redondos en cuatro.

### ***¡Sigue practicando!***

Al principio tu bebé podría comer solo pequeñas cantidades de frutas y verduras. Durante el primer año, obtiene la mayor parte de su nutrición de la leche materna o la fórmula.



## PAPILLAS CASERAS

**1** Lava las frutas y verduras, quítales la cáscara y las semillas.

**2** Cuece al vapor o en el microondas, hierva u hornea las frutas y verduras hasta que estén blandas.

**3** Hazlas puré en una licuadora o machácalas con un tenedor. Agrega pequeñas cantidades de leche materna, fórmula preparada o agua hasta que tengan la textura deseada. Empieza con una consistencia más líquida, tipo sopa. Conforme tu bebé vaya creciendo, ve ofreciéndole consistencias más espesas.



## ALMACENAMIENTO Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

**Limpiar:** lávate las manos, los utensilios y las superficies con agua caliente y jabón antes de preparar la comida del bebé.

**Separar:** sirve solo la porción que creas que tu bebé se vaya a comer. Tira la comida que quede en el plato después de que termine de comer.

**Guardar:** refrigera la papilla hasta por tres días, o congélala en un molde de hielos y, ya congelada, guárdala en una bolsa apta para congelador y consévala hasta por tres meses.

*Si tienes alguna pregunta, habla con tu proveedor de atención médica o nutricionista de WIC.*



### **Escanea para ver las recetas**

Busca "bebés" para encontrar papillas y alimentos para comer con la mano.



Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.