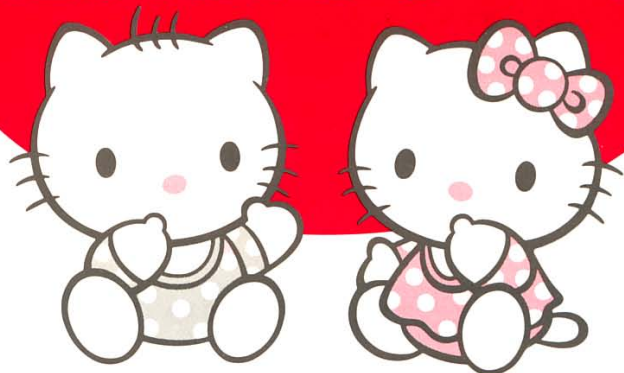


COMBI

取扱説明書
ステップ別
メニュー例
付き

コンビ ステップアップ調理セット

ハローキティベビーズ
離乳食じょ〜ず



Hello Kitty Babies

©1976, 1999 SANRIO CO., LTD. TOKYO, JAPAN

安全のためにご使用前に必ず本書をよく読んでいただき、
記載された内容に従って正しく使用してください。
また、本書はいつでも見られる場所に大切に保管してください。

目次

●目的	1
●注意	1
●特徴	2
●離乳食の上手なすすめ方	4
●「離乳食じょ〜ず」で作るステップ別メニュー例	4
●洗浄・消毒の方法	5
●使用後の保管について	6

目的：本製品はお子さまの離乳食を作ることを目的としています。
用途以外の目的では使用しないでください。

注意

- お子さまの遊び道具として使用しないでください。
- 使用中は保護者が必ず付き添い、お子さまを一人で放置しないでください。
- 本品は必ずお子さまの手の届かないところに保管してください。
- 加工部で手などを傷つけないように注意して使用してください。特にモグモグプレート・カミカミプレートで、小さくなった食材を調理する場合は手を傷つける恐れがありますので注意してください。
- 製品を火気のそばに置かないでください。溶ける恐れがあります。
- 製品にひび割れ・亀裂・欠けなどが生じたり、著しく変形した場合は、すぐに使用を中止してください。

電子レンジ使用上の注意

- ゴックンプレート、洗浄ブラシは金属部品を使用していますので、電子レンジには使用できません。
- プラスチックが変形したり溶けたりすることがあります。必ず次の注意事項をお守りください。
 - 直火・ホットプレート・オープン・グリル・トースター機能でのご使用はできません。自動的に切り替わるタイプは十分注意してください。
 - オープン・グリル・トースター機能の使用後は、電子レンジ庫内の温度が冷めていることを確認してから使用してください。
 - 空加熱はしないでください。
 - 容器は密閉状態で加熱をしないでください。
 - 油分・糖分の多い食品の加熱調理は食品温度が非常に高くなる場合がありますのでしないでください。
 - 少量の食品や、水分の少ない物を加熱する場合は、時間を短めにセットし、様子を見ながら加熱調理してください。
 - 耐冷・耐熱温度（-30～140℃）の範囲で使用してください。
- やけどの原因になります。必ず次の注意事項をお守りください。
 - 加熱後、庫内より取り出すとき容器全体が熱くなる場合がありますので取り扱いに注意してください。
 - 加熱後、レンジボウルのレンジキャップを開けるときは、熱い蒸気に注意してください。
- その他の使用上の注意につきましては、電子レンジの取扱説明書に記載されている内容に従って使用してください。

特 徴

- 各プレートが赤ちゃんの成長に合った離乳食の進め方の目安になります。
- みじん切り、裏ごし、すりおろし、すりつぶしができます。
- スリスリレンジボウルで電子レンジによるスピード調理ができます。
- 重ねられるので場所をとらずにコンパクトに収納できます。
- 便利なスリスリ計量スプーン・洗浄ブラシ付き。

①ゴックンプレート (電子レンジ不可)

裏ごし 5~6ヵ月頃

- やわらかく加熱した材料を⑤ですりつぶし裏ごしして使います。
- 滑らかなペースト状の離乳食が作れます。



②モグモグプレート (電子レンジ可)

すりおろし 7~8ヵ月頃

- 固い野菜や果物類のすりおろし状の離乳食が作れます。
- 表と裏で目の粗さが変わります。



③カミカミプレート (電子レンジ可)

みじん切り 9~11ヵ月頃

- 固い野菜や果物類のみじん切り状の離乳食が作れます。
- 表と裏で目の粗さが変わります。



④スリスリレンジボウル (すべり止めゴム付) (電子レンジ可)

すりつぶし 離乳期全般

- やわらかく加熱した材料を⑤ですりつぶして使います。
- 肉や魚などのすりつぶしやペースト状の離乳食が作れます。
- 電子レンジで温め、そのまま食器として使えます。
- ①②③と組みあわせて離乳期全般で使えます。



⑤スリスリ計量スプーン (電子レンジ可)

すりつぶし/計量約5cc 離乳期全般

- スリ棒や計量スプーン(約5cc)として使えます。
- 主に①④と組みあわせて使います。



⑥レンジキャップ (電子レンジ可)

レンジ/保存 離乳期全般

- ラップを使わずに電子レンジで加熱ができます。
- 保存用のキャップとして使えます。



⑦洗浄ブラシ (電子レンジ不可)

- 汚れのとれにくい場合や洗にくいところにも便利です。



	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫ (ヵ月)
	準備期		初期	中期	後期	完了期			
ゴックンプレート	●	●	●	●	●	●	●	●	●
モグモグプレート			●	●	●	●	●	●	●
カミカミプレート				●	●	●	●	●	●
スリスリレンジボウル	●	●	●	●	●	●	●	●	●

●お子さまの成長に合わせてステップアップしてください。
※包丁など他の調理器具を必要に応じて併用してください。
離乳食のメニューがより広がります。

洗浄・消毒の方法

- 製品を使用する前は、必ず薄めた中性洗剤で洗浄してください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使用してください。薄める濃度は各洗剤の使用方法に従ってください。
※コンビ哺乳びん野菜洗いをおすすめします。
- 本製品をたわし、みがき粉で洗浄すると傷がついたり、絵がはがれますのでおやめください。洗浄するときは付属の洗浄ブラシかやわらかいスポンジを使用してください。
※付属の洗浄ブラシが汚れた場合は、ぬるま湯を使い、1時間程度つけおきをし、勢いよく水で洗い流してください。
- 煮沸消毒をするときは、大きめの鍋にたっぷりのお湯を入れて沸騰させ、2～3分間程煮沸してください。
※3分間以上の煮沸は製品を早く傷めますのでしないでください。
- 食品により、洗浄・消毒後でも淡く色が残る場合がありますが、衛生上心配はありません。
- 漂白するときは、台所用酸素系漂白剤を使用してください。
- 漂白時間は30～40分を限度とし、薄める濃度は各漂白剤の使用方法に従ってください。過度の漂白は製品を早く傷めます。

5

使用後の保管について

- 使用後はすみやかに水または薄めた中性洗剤で洗浄してください。食品の色が製品に残る場合があります。
- 本品は必ずお子さまの手の届かないところに保管してください。
- 収納時にプレートを重ねる場合は、図のようにゴックンプレートを1番下にしてください。



	原料樹脂	耐熱温度	耐冷温度	容量
スリスリレンジボウル	ポリプロピレン	☐ 140度	-30度	380ml
すべり止めゴム	スチレン系熱可塑性エラストマー			
レンジキャップ	ポリプロピレン	140度	-30度	
ゴックンプレートの枠	ポリプロピレン	☐ 140度	-30度	
こし網	ステンレス			
モグモグプレート	ポリプロピレン	140度	-30度	
カミカミプレート	ポリプロピレン	140度	-30度	
スリスリ計量スプーン	ポリプロピレン	140度	-30度	
洗浄ブラシ本体	ポリプロピレン	☐ 140度	-30度	
洗浄ブラシ毛	ナイロン			

著作 株式会社サンリオ
発売元 コンビ株式会社

製品にお気付きの点がございましたら、「お客様相談室」までご連絡ください。
お客様相談室 / 〒339-0025 埼玉県岩槻市約上新田271
TEL (048) 797-1000
販売地域: 日本限定 FOR SALE IN JAPAN ONLY

6

- 1) やわらかいもの、粒の小さいものからはじめましょう。
- 2) 味付けは薄く、材料の味を大切にしましょう。
- 3) 栄養のバランスを考えながら与えましょう。

- 4) たくさんの食材を与えましょう。
- 5) ゆっくりとあせらずに進めましょう。

「離乳食じょ～ず」で作るステップ別メニュー例

※電子レンジは500wを想定しています。
※写真は盛り付け例です。

初期：5～6カ月頃(ゴックン期)

ゴックンとのみこむトレーニングの時期です。

- 1日に1回食事をしましょう。
- ペースト状のドロドロのものから与えましょう。
- ゆっくりと1さじずつすすめましょう。
- 味付けは調味料を使わずに自然の味を活かしましょう。

ほうれん草のおかゆ



＜材料＞ごはん大さじ1杯・ほうれん草の葉先15g・だし汁大さじ4杯

＜作りかた＞

- ① スリスリレンジボウルにごはんとその2倍の水を入れレンジキャップをかぶせ、電子レンジで1分30秒加熱します。
- ② ほうれん草の葉先をゆで、水にさらし、水気をきり細かく刻みます。
- ③ ①に②を入れ滑らかになるまでスリスリ計量スプーンですりつぶし、だし汁を加えてのばします。

カボチャのペースト



＜材料＞カボチャ30g・お湯またはだし汁大さじ3杯

＜作りかた＞

- ① 皮をむいたカボチャを適当な大きさに刻み、水にとおします。
- ② スリスリレンジボウルにカボチャを入れレンジキャップをかぶせ、電子レンジで約60秒ほど加熱します。
- ③ 加熱したカボチャをゴックンプレートにのせ、スリスリ計量スプーンで裏ごしします。
- ④ 裏ごししたカボチャに、だし汁を加えてのばします。

- 1) やわらかいもの、粒の小さいものからはじめましょう。
- 2) 味付けは薄く、材料の味を大切にしましょう。
- 3) 栄養のバランスを考えながら与えましょう。

- 4) たくさんの食材を与えましょう。
- 5) ゆっくりとあせらずに進めましょう。

「離乳食じょ～ず」で作るステップ別メニュー例

※電子レンジは500wを想定しています。
※写真は盛り付け例です。

中期：7～8カ月頃(モグモグ期)

モグモグと口を動かすトレーニングの時期です。

- 1日に2回食事をしましょう。
- メニューのレパートリーを広げ、いろいろな食材を与えましょう。
- スプーンをもたせてあげましょう。
- カップで飲む練習をはじめましょう。

にんじんのパンがゆ



＜材料＞食パン1/4・にんじん1/8・牛乳大さじ3杯

＜作りかた＞

- ① にんじんをモグモグプレートですりおろします。
- ② 電子レンジで15秒程加熱します。
- ③ さらに牛乳大さじ3杯を加え20～30秒程加熱します。
- ④ 耳を取り除いた食パンをちぎり③に加え水分を吸わせ、食べやすいベタベタの状態に仕上げます。

鶏肉のかぶのおろし煮



＜材料＞鶏ささみ1/4・かぶ1/2・だし汁大さじ4杯

＜作りかた＞

- ① 鶏のささ身を包丁で細かく刻みます。
- ② かぶをモグモグプレートですりおろします。
- ③ スリスリレンジボウルにだし汁と①②を加えレンジキャップをかぶせ、2分間電子レンジで加熱します。

- 1) やわらかいもの、粒の小さいものからはじめましょう。
- 2) 味付けは薄く、材料の味を大切にしましょう。
- 3) 栄養のバランスを考えながら与えましょう。

- 4) たくさんの食材を与えましょう。
- 5) ゆっくりとあせらずに進めましょう。

「離乳食じょ～ず」で作るステップ別メニュー例

※電子レンジは500wを想定しています。
※写真は盛り付け例です。

後期：9～11ヵ月頃(カミカミ期)

カミカミとかむトレーニングの時期です。

- 1日に3回食事をしましょう。
- 正しい食事の習慣をつけましょう。
- 大人の食事を利用して調理しましょう。
- 味付けは薄めに、大人の1/2程度にしましょう。

牛肉と野菜のスープ



<材料>牛もも肉1/2・玉ねぎ20g・大根20g・にんじん1/8・セロリ1/4・だし汁大さじ5杯・塩少々

<作りかた>

- ①牛もも肉を包丁でせん切りにします。
- ②大根・にんじん・セロリはカミカミプレートで、玉ねぎは包丁でみじん切りにします。
- ③スリスリレンジボウルに①②を加え、だし汁と塩少々を入れレンジキャップをかぶせ、電子レンジで2分間加熱します。

サラダのヨーグルトあえ



<材料>きゅうり1/4・にんじん1/4・ハム1枚・トマト1/2・プレーンヨーグルト大さじ4杯

<作りかた>

- ①きゅうり、にんじんをカミカミプレートでみじん切りにします。
- ②トマト、ハムを適当な大きさに刻みます。
- ③それぞれを1つの皿に盛り、ヨーグルトであえます。