

COMBI

コンビ ステップアップ調理セット くまのプーさん 離乳食じょ～ず

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



©Disney Enterprises, Inc.
Based on the "Winnie the Pooh" works.
Copyright A.A. Milne and E.H. Shepard.



取扱説明書
ステップ別
メニュー例
付き

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、小さくなつた食材を調理する場合は手を傷つけるおそ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。変形したり溶けたりするおそれがあります。
- 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。
 - 耐冷温度・耐熱温度（-30度～140度）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お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。
- 裏ごし、すりおろし、みじん切り、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・フィーディングスプーン付き。

①ゴックンプレート (電子レンジ不可)

- 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えます。
- 滑らかなペースト状の離乳食が作れます。

裏ごし 5~6ヶ月頃



②モグモグプレート (電子レンジ可)

- 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えられます。

すりおろし 7~8ヶ月頃



③カミカミプレート (電子レンジ可)

- 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えられます。

みじん切り 9~11ヶ月頃



④スリスリレンジボウル (電子レンジ可)

- やわらかく加熱した材料を⑤ですりつぶして使えます。
- 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。

すりつぶし 離乳期全般

2

⑤スリスリ計量スプーン (電子レンジ可)

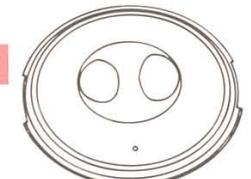
- スリ棒や計量スプーン(約5ml)として使えます。
- 主に①④と組みあわせて使えます。



⑥レンジキャップ (電子レンジ可)

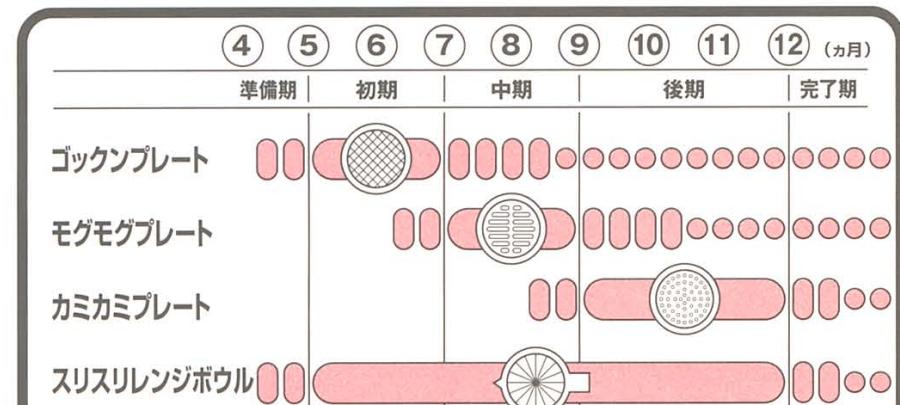
- ラップを使わずに電子レンジで加熱ができます。
- 保存用のキャップとして使えます。

レンジ/保存 離乳期全般



⑦フィーディングスプーン (電子レンジ可)

- 赤ちゃんの口に優しく、あたえやすい形状。



- お子さまの成長に合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。

3

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、やわらかいブラシかやわらかいスポンジを使用してください。
- 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。

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
スリシリレンジボウル	ポリプロピレン	140度	-30度	380ml
すべり止めゴム	熱可塑性エラストマー	140度	-30度	
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	140度	-30度	
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	
スリシリ計量スプーン	ポリプロピレン	140度	-30度	
フィーディングスプーン	ポリプロピレン	140度	-30度	

コンビ株式会社

01.8

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 埼玉県岩槻市釣上新田271
TEL. (048) 797-1000 FAX. (048) 798-6109

離乳食の上手なすすめ方

- 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) たくさんの中材を与えましょう。
- 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

初期：5～6ヶ月頃（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
キヤップをかぶせ、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。
- ③①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ヤップをか
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。

※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。

離乳食の上手なすすめ方

- 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) たくさんの中身を与えましょう。
- 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ヶ月頃（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poon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。

離乳食の上手なすすめ方

- 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

後期：9～11ヶ月頃（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。

※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。

牛肉と野菜のスープ

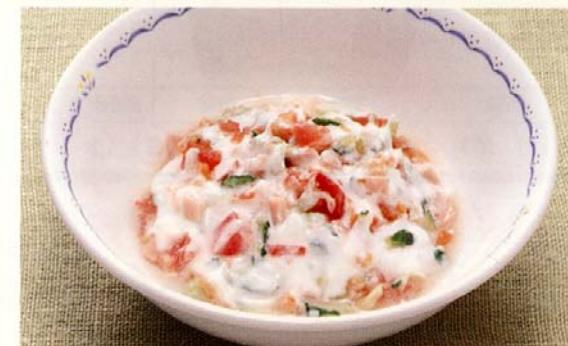


<材料>牛もも肉1/2・玉ねぎ20g・大根20g・にんじん1/8・セロリ1/4・だし汁大さじ5杯・塩少々

<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ヤップをかぶせ、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、ヨーグルトでえます。