

コンビ

離乳食がま

取扱説明書

ご使用の前に必ずこの取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

- 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。
- 本製品を他のお客様にお譲りになるときは、必ず本書もあわせてお渡してください。

ご使用の前に

- この製品は一般家庭でお子さまの離乳食を作ること为目的とした調理器です。
- はじめてのご使用の際は、製品を必ず洗浄してからご使用ください。

目次

安全にご使用いただくために	1	離乳食レシピ	9
洗浄のしかた	6	初期(5～6ヵ月)	9
各部のなまえ	8	中期(7～8ヵ月)	11
品質表示	8	後期(9～11ヵ月)	13
		完了期(12～18ヵ月)	15
		大人のレシピ	17

コンビ株式会社

- ホームページ
- オンラインショップ
- 妊娠・出産＆製品口コミ情報サイト

<http://www.combi.co.jp>
<http://shop.combi.co.jp>
<http://www.combibaby.com>

製品に関するお問い合わせ、部品購入、修理などのご相談は、コンシューマープラザにて対応いたします。

コンシューマープラザ (Customer Service Center)
受付時間: 10:00～17:00 (日祝日、年末年始を除く)
〒339-0025 埼玉県さいたま市岩槻区釣上新田271

■総合受付(各種ご相談)窓口 製品に関するお問い合わせ/修理のご要望/各種ご相談/その他
TEL. (048) 797-1000 FAX. (048) 798-6109

■部品販売(相談)窓口 部品購入のお問い合わせとご注文
TEL. (048) 797-1001 FAX. (048) 798-6109

*コンシューマープラザホームページ <http://www.combi.co.jp/cp/>

安全にお使いいただくために

ここに示した注意事項は、取り扱いを誤るとお子さまおよび使用者への危害が発生したり、物的損害の発生が予想される事項を危害・損害の大きさ、切迫度により「警告」、「注意」の2つに区分して示してあります。

安全のため必ずお守りください。

表示	表示の内容
⚠警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うおそれがある内容を示します。
⚠注意	誤った取り扱いをすると、人が傷を負ったり、物的損害が想定される内容を示します。

⚠警告

- 電子レンジで加熱した場合、突沸現象(※)により、内容物が飛び散ることがあります。
 - ・加熱しすぎないでください。
 - ・庫内からは1分程度たってから取り出してください。
 - ・顔などを絶対に近づけないでください。

※突沸現象：過熱した液体などが振動を受けたりした途端、突然沸騰する現象



⚠注意

- お湯を使用しますので、ヤケドには十分注意してください。
- お子さまの遊び道具として使用しないでください。
- お子さまの手の届かないところに保管してください。
- 火のそばに置かないでください。変形・破損・割れの原因となります。
- 落としたり、倒すなど衝撃を与えないでください。本体ガラスが割れて、ヤケドやケガをするおそれがあります。
- 本体ガラスをお使いになるたびに、本体ガラスに傷・ひび割れ・亀裂・欠け・変形が生じていないことを確認してください。特に本体ガラスのフチは、軽い衝撃でも割れたり欠けが生じることがあります。万一、生じている場合はすぐに使用を中止してください。本体ガラスが割れて、ヤケドやケガをするおそれがあります。
- 本体ガラスが熱くなっているときは水や冷蔵庫などで急激に冷やさないでください。破損するおそれがあります。
- 直火・ホットプレートでのご使用はできません。
- 調理の際は本体ガラスに記載している最大容量以下の水の量でご使用ください。
- 本体ガラスの内側を、金属スプーンなどで強くたたいたり、強くこすったりしないでください。破損の原因になります。
- 冷凍はしないでください。(例：味噌汁、コンソメスープ、だし汁、スープストック、牛乳、ジュースなど) また、冷蔵庫に入れる場合は、冷ましてから入れてください。

⚠注意

- ビニール製のテーブルクロス、じゅうたん、たたみなど熱に弱いものの上では使用しないでください。
- 電子レンジ以外の加熱器具は使用しないでください。
- ガラス本体が熱いうちにぬれた布でふれたり、ぬれた台の上に置くと、急激な温度変化により破損する場合があります。おやめください。

●電子レンジ使用上の注意

⚠注意

- 外側の水滴はふき取ってから電子レンジに入れてください。
- 電子レンジ加熱ワット数は必ず600W以下、時間設定モードでご使用ください。
- ご使用の電子レンジにより加熱時間を加減してください。吹きこぼれる場合は加熱時間を1～2分短くし、加熱が不十分な場合は吹きこぼれない程度に加熱を1～2分長くしてください。
- 電子レンジ庫内が油や食品で汚れた状態で加熱しないでください。
- 製品に汚れや油分が残らないようにていねいに洗浄してから加熱してください。汚れや洗剤、油分の付着した部分が高温となり、変形の原因となります。

⚠注意

- 電子レンジ庫内高さ14cm以下のものは使用できません。
- 電子レンジの機種により、吹きこぼれ、ターンテーブルなどを汚すことがあります。その際は容器の下に平らなお皿などを敷き、ご使用いただくか、加熱ワット数を低くしてご使用ください。
- 本体ガラスの下に球面状のトレーなどを敷いて使用しないでください。容器底部とトレーの間に負圧が生じ、ガラスが割れることがあります。
- プラスチックが変形したり、溶けたり、こげ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。**
 - ・多機能レンジ（オープン機能・スチーム機能・トースター・グリル機能などがついた電子レンジ）で加熱する際は、必ず電子レンジ機能のみで加熱してください。電子レンジ以外のモード、または、自動モードで加熱すると、高温になりプラスチックが溶ける危険があります。
 - ・電子レンジ庫内温度が冷めていることを確認してからご使用ください。
 - ・空加熱はおやめください。
 - ・ラップなどによる密封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おやめください。**
 - ・**少量の食品や、水分の少ない物を加熱する場合は、自動調理機能を使用せず、時間を短めにセットして、様子を見ながら加熱調理してください。**
 - ・材質表示の耐熱温度の範囲でご使用ください。

⚠注意

- **ヤケドの原因となります。**必ず次の注意事項をお守りください。
 - ・加熱後、容器全体が熱くなる場合があります。庫内より取り出すときはなべつかみなどを使って器全体や取っ手を持ってください。また、ビニール製のテーブルクロスなど、熱に弱いものの上には置かないでください。台に置く際は必ずなべしきなどをご使用ください。
 - ・加熱後、レンジの扉を開けるときは、熱い蒸気が出てくる場合があります。取り扱いに十分ご注意ください。
- お使いいただいている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ご使用ください。

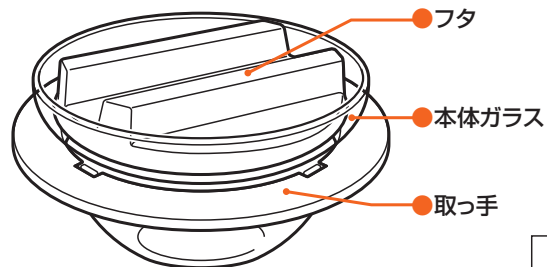
⚠注意

- 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに食器用中性洗剤を使用してください。
 - 使用後はすぐに洗浄してください。カビや雑菌などが繁殖するおそれがあります。
 - 研磨材入りスポンジ、アルミ蒸着スポンジ、スチールたわし、研磨材入りナイロンたわしなどは使用しないでください。製品の表面に傷がついたり印刷がはがれるおそれがあります。
 - ガラスは、軽い衝撃でも割れたり、欠けたりするおそれがあります。洗浄時は特に注意してください。
-
- 本製品は、食器洗い乾燥機のご使用ができます。ご使用の際は、お手持ちの食器洗い乾燥機の取扱説明書をよくお読みください。
 - 使用する前に、製品は必ず洗浄してください。また、使用後もすみやかに洗浄してください。
 - 本製品は煮沸消毒しないでください。
 - 薬液消毒および漂白剤の使用は薬剤の成分により、ガラス本体の印刷色が薄くなったりはげたりすることがありますのでおやめください。

洗浄のしかた

- プラスチックの部品は素材の特性上、色素の濃いものや柑橘類、においの強い食品がついたままになりますと、色がついたり、においが残る場合があります。食品がついた際は早めに洗浄してください。
- 洗浄・消毒・除菌後でも淡く色が残る場合がありますが、衛生上は問題ありません。

各部のなまえ



品質表示

品名：耐熱ガラス製器具
使用区分：電子レンジ用

材質表示

部品名	材質	耐熱温度
●フタ	ポリプロピレン	140℃
●取っ手	ポリプロピレン	140℃
部品名	材質	耐熱温度差
●本体ガラス	耐熱ガラス	120℃

5～6ヵ月
初期

液体以外の食べ物を初めて飲み込むごっくん期です。
液体から固形の食事に移る第一歩なので、
ゆるめのポタージュ状のものから始めましょう。
最初は野菜中心のメニューから始め、慣れてきたら、
豆腐などのたんぱく質も加えましょう。

- お子さまは大人とは違い、温度には敏感です。人肌まで冷ましてから食べさせましょう。
- 計量の際は水などの量が変わるおそれがありますので水平な場所で作業してください。
- 600Wのレンジでの加熱時間となります。
- 加熱後、突沸には十分注意をしてください。



にんじんとバナナのトロトロ

材料

- ◇ にんじん：50g ◇ バナナ：1本
- ◇ 粉ミルク：大さじ2杯（お湯で溶いたもの）

- ① にんじんはすり下ろして、バナナはよくつぶす。
- ② 溶いた粉ミルクに、①のにんじんを加えて600Wのレンジで3分加熱する。
- ③ ②に①のすりつぶしたバナナを加え、よく混ぜる。

※バナナは冷凍してつぶすと裏ごしの必要なし。



ミルキーかぼちゃ

材料

- ◇ かぼちゃ：100g
- ◇ 粉ミルク：大さじ4杯（お湯で溶いたもの）

- ① かぼちゃは皮と種をとって、600Wのレンジで6分加熱する。
- ② 粉ミルクを大さじ4杯加えて、レンジで4分加熱する。



じゃがいもとほうれん草のミルク煮

材料

- ◇ じゃがいも：50g ◇ ほうれん草：20g
- ◇ 粉ミルク：大さじ4杯（お湯で溶いたもの）

- ① 皮をむいたじゃがいもは細かく切り、水を加えて600Wのレンジで4分加熱し、一度ガラス本体から取り出す。
- ② ほうれん草は葉先をみじん切りし、水を加えてレンジで5分加熱してから、すりつぶす。
- ③ ②に①の粉ミルクを加えて、レンジで2分加熱する。



トマトのしらす和え

材料

- ◇ トマト：1個（200g） ◇ しらす干し：10g

- ① トマトは皮と種をとって、ざく切りにする。
- ② しらす干しに熱湯をかけて、塩分をとってからみじん切りにする。
- ③ ①と②を加えて600Wのレンジで3分加熱しすりつぶす。



柔らかければ小さな粒状のものが食べられるようになります。
つぶすというより柔らかく煮てみじん切りにしても大丈夫です。
飲み込みやすいよう、とろみをつけるとよいでしょう。
大根おろしを加えたおろし煮なども最適です。



- お子さまは大人とは違い、温度には敏感です。人肌まで冷ましてから食べさせましょう。
- 計量の際は水などの量が変わるおそれがありますので水平な場所で作業してください。
- 600Wのレンジでの加熱時間となります。



鶏ささみと小松菜の煮びたし

材料

- ◇ 鶏ささみ：1/2本
- ◇ かつおだし：大さじ3杯
- ◇ 小松菜：30g（葉先）
- ◇ 水溶き片栗粉：小さじ1杯

- ① 冷凍した鶏ささみをすり下ろすか、またはみじん切りする。
- ② 小松菜は柔らかいところのみじん切りし、①とあわせ、かつおだし（または昆布だし）と水溶き片栗粉を加えて600Wのレンジで3分加熱する。



※別売りのだし瓶で作るかつおだしがよくあいます。

鮭のチーズスープ



材料

- ◇ 生鮭：1/2切れ
- ◇ カッテージチーズ：大さじ2杯
- ◇ 野菜だし：大さじ2杯

- ① 生鮭はみじん切りする。
- ② ①にカッテージチーズと野菜だしを加えて、600Wのレンジで2分加熱する。

白身魚とトマトのおろし煮

材料

- ◇ 白身魚：30g（鯛、ヒラメ、カレイ）
- ※ 鱈はこの月齢はまだNG
- ◇ トマト：1/2個
- ◇ 大根おろし：大さじ2杯
- ◇ じゃこだし：大さじ2杯

- ① 白身魚は細かく刻み、トマトは皮をむいて種を取り、粗みじん切りする。
- ② ①に大根おろしとじゃこだしを加えて、600Wのレンジで3分加熱する。



※別売りのだし瓶で作るじゃこだしがよくあいます。

キャロットプリン



材料

- ◇ にんじん：60g
- ◇ 卵：1個
- ◇ 粉ミルク：大さじ2杯

- ① にんじんはみじん切りし、本体ガラスに入れひたひたの水を加えて600Wのレンジで4分加熱する。
- ② ①のにんじんの水気を切り、溶き卵、粉ミルクを粉のまま加えてレンジで1分加熱する。

基本的には大人と同じ3回食になる時期です。
できればより栄養バランスの良いメニューにしたいものです。
糖質、たんぱく質、ビタミンの三つの要素を考えて組み合わせましょう。
大人の献立の材料を使うのも無駄もなく、一緒に楽しめます。

鯛といんげんの茶碗蒸し



材料

- ◇鯛：30g
- ◇卵：1個
- ◇いんげん：1本
- ◇だし汁（じゃこまたは昆布）：大さじ4杯

- ① 鯛は細かく切り、いんげんは5mm幅の小口切りに切る。
- ② 本体ガラスに①とよく溶いた卵、だし汁を加えてよく混ぜ、600Wのレンジで3分加熱する。

※別売りのだし瓶で作るじゃこだし・昆布だしがよくあいます。

鮭と大根の煮込みうどん

材料

- ◇生鮭：30g
- ◇ゆでうどん：1/4玉
- ◇いんげん：1本
- ◇かつおだし：100ml
- ◇大根：1cm幅の輪切り1枚

- ① 生鮭と大根は5mm角に切る。
- ② いんげんは5mm幅に切る。
- ③ 本体ガラスに①と②、2cmに切ったゆでうどん、かつおだしを加えて600Wのレンジで5分加熱する。



※別売りのだし瓶で作るかつおだしがよくあいます。

- お子さまは大人とは違い、温度には敏感です。人肌まで冷ましてから食べさせましょう。
- 計量の際は水などの量が変わるおそれがありますので水平な場所で作業してください。
- 600Wのレンジでの加熱時間となります。

野菜たっぷり豆腐ハンバーグ



材料

- ◇絹ごし豆腐：50g
- ◇ブロッコリー：小房1個
- ◇ひじき（乾燥）：小さじ1杯
- ◇ケチャップ：小さじ1杯
- ◇玉ねぎ（みじん切り）：大さじ1杯
- ◇にんじん（みじん切り）：大さじ1杯

- ① ブロッコリー、にんじん、玉ねぎ、ひじき（乾燥のまま）を本体ガラスに入れ、ひたひたの水を加えて600Wのレンジで2分加熱し、よく水気を切る。
- ② 豆腐はレンジで1分加熱してから、水気をよくふく。
- ③ ①と②にケチャップを加えて小判形にまとめ、本体ガラスの中に平らに並べ、レンジで1分加熱する。

鶏ひき肉とたっぷり野菜スープ

材料

- ◇鶏ひき肉：30g
- ◇プチトマト：2個
- ◇グリーンアスパラ：1本
- ◇野菜だし：100ml
- ◇かぶ：1/2個
- ◇水溶き片栗粉：大さじ1杯

- ① アスパラ、かぶ、プチトマトはみじん切りにし、鶏ひき肉と共に本体ガラスに入れよく混ぜ合わせる。
- ② ①に野菜だしを加え、600Wのレンジで3分加熱したら、水溶き片栗粉を加え、さらにレンジで1分加熱する。



※別売りのだし瓶で作る野菜だしがよくあいます。

離乳食も完了期になるので、大人の料理に近づきます。
噛む力をつけるため、今までの細かく刻んだものから一歩進んで細切り、
薄切り、乱切りなど大きめの切りかたにも慣れていきましょう。

白菜とハムのクリームソース

材料

- ◇白菜：30g
- ◇ハム：1枚
- ◇牛乳：100ml
- ◇野菜だし：50ml
- ◇水溶き片栗粉：大さじ1杯

- ① 白菜とハムは細かく切る。
- ② ①を本体ガラスに入れ、牛乳と野菜だしを加え600Wのレンジで2分加熱する。
- ③ ②を1度レンジから取り出し、水溶き片栗粉を加えて、更に1分加熱する。



※別売りのだし瓶で作る野菜だしがよくあいます。

グリーンピース入り肉じゃが



※別売りのだし瓶で作るかつおだしがよくあいます。

材料

- ◇牛肉：20g
- ◇じゃがいも：1/2個(70g)
- ◇玉ねぎ薄切り：10g
- ◇かつおだし：大さじ3杯
- ◇グリーンピース：大さじ1杯
- ◇しょうゆ、砂糖：各小さじ1/2杯

- ① じゃがいもは皮をむき、小さめの乱切りにし、本体ガラスに入れてひたひたの水を加え、600Wのレンジで5分加熱してから水気を切る。
- ② 本体ガラスに①のじゃがいも、細かく切った牛肉、玉ねぎ、グリーンピースを入れ、かつおだし、しょうゆ、砂糖を加えレンジで2分加熱する。

- お子さまは大人とは違い、温度には敏感です。人肌まで冷ましてから食べさせましょう。
- 計量の際は水などの量が変わるおそれがありますので水平な場所で作業してください。
- 600Wのレンジでの加熱時間となります。

トマト風味のシーフードスープパスタ

材料

- ◇むきえび：2匹
- ◇いんげん：1本
- ◇玉ねぎみじん切り：大さじ2杯
- ◇セロリみじん切り：大さじ2杯
- ◇サラダスパゲッティ：10g
- ◇プチトマト：4個
- ◇野菜だし：200ml

- ① スパゲッティは2cmくらいに手で折っておく。
- ② プチトマトは1/4に切り、いんげんは5mmの小口切り、むきえびも細かく切る。
- ③ ①と②を本体ガラスに入れ、野菜だしを加えて600Wのレンジで6分加熱する。



※別売りのだし瓶で作る野菜だしがよくあいます。

リンゴとバナナのホットケーキ



材料

- ◇リンゴ：1/8個(50g)
- ◇キウイ：1/4個
- ◇バナナ：1/2本
- ◇ホットケーキミックス：30g
- ◇溶き卵：大さじ1杯
- ◇牛乳：大さじ2杯
- ◇サラダ油：少々

- ① リンゴとキウイは皮をむいて、5mm角に切る。
- ② 本体ガラスの内側にサラダ油を薄く塗り、ホットケーキミックス、牛乳、溶き卵を入れてよく混ぜる。
- ③ ②に①のリンゴを加えて、600Wのレンジで3分加熱する。
- ④ ③にキウイと細かく切ったバナナを飾る。

忙しいママにレンジで作る簡単メニューです。残り物を活用して。

鶏手羽先とこんにゃくの煮もの



材料(大人ひとり分)

- ◇鶏手羽先: 3本
 - ◇酒: 大さじ1杯
 - ◇こんにゃく: 1/2
 - ◇長ネギ(青いところ): 1本分
 - ◇生姜の薄切り: 2枚
 - ◇だし汁: 200ml
 - ◇塩こしょう: 少々
- ※お好みでこしょうをかける。

- ① 鶏手羽先と長ネギ、しょうがに酒をふりかけて、塩こしょうを加え、600Wのレンジで2分加熱する。
- ② 長ネギを捨てて、こんにゃくとだし汁をさらにレンジで5分加熱する。

シーフードリゾット

材料(大人ひとり分)

- ◇冷凍シーフードミックス: 100g
- ◇ご飯: 茶碗1杯分(160g)
- ◇ピザ用チーズ: 50g
- ◇マッシュルーム水煮: 30g
- ◇いんげん: 2本
- ◇スープ(水150ml、コンソメ1/2個)

- ① 冷凍シーフードミックスとスープを本体ガラスに入れ、600Wのレンジで熱が通るまで約1分半加熱する。
- ② ①に洗ったご飯1cmに切ったいんげん、マッシュルーム、ピザ用チーズを加えてレンジで5分加熱する。



- 計量の際は水などの量が変わるおそれがありますので水平場所で作業してください。
- 600Wのレンジでの加熱時間となります。

鮭とキムチの釜飯風



材料(大人ひとり分)

- ◇生鮭: 1/2切れ
 - ◇キムチ: 50g
 - ◇ご飯: 200g
 - ◇お酒: 大さじ1/2杯
 - ◇みりん: 大さじ1/2杯
 - ◇しょうゆ: 大さじ1/2杯
 - ◇砂糖: 小さじ1/4杯
 - ◇のり: 少々
- ※お好みで万能ねぎを散らす。

- ① 本体ガラスに生鮭と酒小さじ1杯(分量外)を入れ、600Wのレンジで1分加熱し、一口大にほぐす。
- ② 本体ガラスに酒とみりんを入れ、レンジで10秒加熱ししょうゆと砂糖を加え、あたたかいご飯を入れてさっくりと混ぜる。
- ③ ②に①の鮭をのせ、フタをしてレンジで1分半加熱し、キムチをのせ、もみりを散らす。

ハムとほうれん草のパンキッシュ

材料(大人ひとり分)

- ◇ハム: 2枚
- ◇ほうれん草: 2かぶ
- ◇ピザ用チーズ: 大さじ3杯
- ◇食パン: 1/2枚
- ◇生クリーム: 90ml
- ◇バター: 15g
- ◇卵: 2個
- ◇玉ねぎ: 1/4個
- ◇塩こしょう: 少々

- ① 先に、みじん切りにした玉ねぎとバターを入れて、600Wのレンジで1分加熱し冷ましておく。
- ② 細かく切ったほうれん草をレンジで1分加熱しておく。
- ③ ①と②に生クリーム、ピザ用チーズ、溶き卵、パン(2cm角の角切り)、塩こしょう、ハムを入れて混ぜてからレンジで5分加熱する。

