

きなり P.30



電子レンジ

《まきば》◎新潟

1人1個
まで

569

冷凍 GMO
不使用

◎7月2回

レンジで簡単!
里いもれんこんコロッケ

8個168g 358円(税込387円)

里芋とれんこんの違った食感を楽しめる、簡単コロッケです。野菜、豚肉もすべて国産です。【7/7】
麦・豆・(卵・乳・え) 217kcal◎0.6g/100g 賞味180日

里芋のねばりとれんこんのシャキシャキ感が美味しいコロッケ。電子レンジで簡単に。

コトコト P.38



1人1個
まで

713

GMO
不使用

◎7月2回

国産果汁のスティックゼリー

240g(16g×15本入) 238円(税込257円)

国産果汁を30%使用した無着色のスティックゼリー。りんご、みかん、ぶどう味各5本入り。【賞味】180日



盛りつけ例

国産果汁30%使用。凍らせるとモチモチ感UP!

yummy P.3、5

『野菜入りやき麩』で彩りも華やか!
やき麩とにらの卵炒め



7.8ヵ月
頃から

122793

GMO
不使用

◎7月2回

昆布だし

4g×16本 246円(税込266円)

北海道産昆布(道南産真昆布、日高産昆布)使用の昆布だし。1本で約4人前のだしがとれます。【7/7】乳

レシピポイント

昆布だしのうまみが味の決め手

卵とにらの組み合わせに昆布だしのうまみを足すことで、にらをおいしく食べられるよう仕上げました。また、卵の甘みとやき麩のふわふわとした食感が子どもにも食べやすいです。

約10分

お弁当にも

(おとな2人+子ども1人)×3回分

- 『野菜入りやき麩』…1袋(30g)
- 『昆布だし』…1/2本
- にら…100g(1束)
- 卵…3個
- A[しょうゆ・砂糖各小さじ1/2、水1カップ]
- 塩…小さじ1/2
- 油…大さじ1

① やき麩はぬるま湯で5分ほど戻し、水けをしぼる。にらは長さ2cmに切る。

② フライパンにやき麩、『昆布だし』、混ぜ合わせたAを入れ、煮汁がほぼなくなるまで煮る。油、にらを加えてざっと炒め、溶き卵を入れて混ぜながら固まるまで炒め、塩をふる。

きなり P.40



《ナチュラルキッテン》◎愛知

1人1個
まで

739

◎7月未定

オーガニック。
デグレットノアデーツ(種抜き)

80g 398円(税込430円)

有機栽培されたデグレットノア種のデーツの種を抜き乾燥しました。干し柿に似た食感と上品な甘さ。【7/7】(乳・麦) 226kcal◎0.01g/80g

有機栽培されたなつめやしの実から種を抜き、天日乾燥させました。干し柿に似た食感と上品な甘さが特徴。

使いやすいスティックタイプの昆布だし。旬の野菜で簡単浅漬けもおすすめ!