

# この商品ってどんな味??

これいいよ! ~ きらきらステップ CO・OP やわらかいミニうどんの巻 ~



離乳食って、手づくりしたいけど、完全に手づくりするのは大変よね。。。そんな時、家にある食材と組み合わせて、自分なりに楽に手づくりができる冷凍素材があるんだって♪



『私が離乳食を作っていた時にも、そんな便利なものがあったらよかったのになあ。。。』

そんな品質保証室の職員の会話から、今回は、「きらきらステップシリーズ」の『CO・OP やわらかいミニうどん』をテーマに調べてみました。離乳食を手づくりしたいママたちの為にどんな工夫がされているのでしょうか？また、そのお味は???あくまで品質保証室内での感想です。

## きらきらステップ

### CO・OP やわらかいミニうどん

〈原材料〉 小麦粉 (九州産小麦 100%使用)

〈内容量〉 80g [個包装] × 6 個入り

[アレルギー物質: 小麦]

for baby  
5ヶ月頃から

※ for baby は離乳期向け商品です。

要冷凍 (-18℃以下)

調理方法 \* 電子レンジ  
\* ボイル

食塩不使用



簡単にすりつぶせます。



## きらきらステップ やわらかいミニうどん

栄養成分表示 1袋 80g あたり	
エネルギー	73kcal
たんぱく質	1.5g
脂質	0.2g
炭水化物	16.4g
食塩相当量	0g

レギュラーサイズのうどんと  
比べてみると。。。



きらきらステップ  
CO・OP  
やわらかいミニうどん  
80g



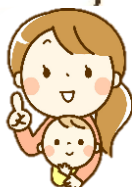
CO・OP  
冷凍讃岐うどん  
200g

## 冷凍讃岐うどん

※1袋 200g を 80g あたりに換算した場合

栄養成分表示 80g あたり	
エネルギー	108kcal
たんぱく質	2.3g
脂質	0.3g
炭水化物	24.1g
食塩相当量	0.6g

食塩不使用 なんだ!!  
安心して赤ちゃんに  
食べさせられるね ♥



大人が食べるうどん  
には、食塩がこんな  
に入ってるんだ~!





電子レンジでもポイルでも調理できるのは便利よね♪



電子レンジ調理の際は、個包装のまま**重なりのある面を上**にしてお皿にのせ、加熱して下さい。



加熱後、水で洗ったら、麺がしまって少し弾力がでたみたい。。

赤ちゃんは噛む力が弱いから、加熱後、水洗いせずに温かいままで、つゆやだしを合わせてほぐせばいいのね。



赤ちゃんの噛む力に合わせて、量や長さなどを調整してください。



※お子さまのどにつまらせないよう、月齢を目安に量を調整し、すりつぶしたり、ほぐすなどして、上手にのみこみ終わるまで、必ずそばで見守ってあげてください。

品質保証室ではこんな感想が。。

やわらかいミニうどん

- ❖ やわらかいミニうどんは、食塩を使っていないから、小麦の味をそのまま感じられるね。
- ❖ 通常の冷凍うどんよりやわらかくて麺が細いから、赤ちゃんや高齢者でも食べやすいと思う。
- ❖ だしでほぐすと、つるつるしてのどごしがいい。
- ❖ 手づくりの離乳食にとっても便利だと思う。
- ❖ 赤ちゃんだけでなく、高齢者や、塩分制限されている方にもいいんじゃないかな。
- ❖ 九州産小麦 100%が嬉しい～！



冷凍讃岐うどん

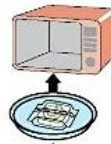
- ❖ 冷凍讃岐うどんって、つゆをかけずにそのまま食べたら、とても塩味を感じるね。
- ❖ コシが強い。赤ちゃんや高齢の方はちょっと食べにくいんじゃないかな。

## 調理方法

以下の方法で調理し、月齢に合わせて量を調整し、すりつぶしたり、ぎざんだりしてご使用ください。

### 【電子レンジの場合】

外袋から出した凍ったままの本品を、個包装のまま重なりのある面を上にして皿にのせ、以下の時間を目安に加熱してください。



調理時間	個包装のまま1個
500~600W	約2分
700~800W	約1分30秒

- 1000W以上では調理できません。
- 目安の調理時間でも冷たい場合は、10秒ずつ再加熱してください。
- うどんが柔らかいためべたつきますが、つゆやだしを合わせるとほぐれます。
- 加熱中に袋が膨らみますが、破裂しないよう数箇所蒸気抜き用の穴を開けています。

### 【ポイル調理の場合】

個包装から出した凍ったままの本品を、沸とうしたたっぷりのお湯に入れ、以下の時間を目安に加熱してください。



**ポイルで**  
1分半～2分

- 調理時間は機種や火力により多少異なります。
- 加熱しすぎると調理不良の原因となります。

↑ 商品裏面より



**やけどにご注意！！**

熱い水滴が漏れることがあります。

## ちょこっとアレンジ

かぼちゃうどん 月齢目安:7カ月頃から



### 材料

- 本品……………1/2個(みじん切り)
- かぼちゃ……………10g
- だし汁……………40ml

調理例

### 作り方

- ① かぼちゃは皮をむきラップに包んで電子レンジ600Wで約1分加熱し、つぶす。\*加熱ムラにご注意ください。
- ② 耐熱容器に、加熱してきざんだ本品、①、だし汁を入れ電子レンジ600Wで約1分加熱する。

↑ 商品裏面より



	商品名	アレルギー物質	原材料
	国産白身魚のほぐし身		スケソウダラ（北海道産）
	国産米をふっくら炊いた白かゆ		精白米（国産）
	3種の国産野菜としらすのおかゆ		精白米（国産）、野菜〔にんじん、ほうれん草、たまねぎ〕、しらす干し、かつおぶし ※しらすは、えび・かきが混ざる漁法で採取しています。
	国産野菜で作ったなめらかキューブ 5種の緑黄色野菜&根菜		【5種の緑黄色野菜】 にんじん、パンプキンペースト、じゃがいも、トマトピューレ、小松菜、ほうれん草 【根菜】 じゃがいも、だいこんおろし、にんじん、たまねぎ ※卵・乳成分・小麦・ピーナッツ・えび・かきを原料にした製品と同じ工程で作られています。
	国産鶏肉とお豆腐で作ったミニハンバーグ	小麦、大豆 鶏肉、豚肉	豆腐（大豆）、鶏肉、たまねぎ、豚脂、パン粉（小麦を含む）、大豆水煮、砂糖、しょうゆ、食塩、かつおぶしエキス、発酵調味液/加工でん粉、セルロース、凝固剤
	5種の国産野菜のミニハンバーグ（ひじき入り）	小麦、大豆 鶏肉、豚肉	野菜〔たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、ほうれん草、ごぼう〕、鶏肉、パン粉（小麦を含む）、豚脂、ひじき、しょうゆ（大豆を含む）、砂糖、チキンエキス調味料、食塩/加工でん粉、セルロース
	国産若鶏を使った肉だんご（鶏レバー入り）	小麦、大豆 鶏肉、豚肉 リンゴ	鶏むね肉（国産）、つなぎ〔パン粉、粉末状植物性たん白（大豆を含む）、コーンスターチ、小麦粉加工品〕、たまねぎ、豚脂、鶏レバー（国産）、しょうゆ、砂糖、米発酵調味液、おろししょうが、香味油、粉末状植物性たん白（大豆）、りんご発酵調味液、オイスターソース、香辛料、デキストリン、食塩、酵母エキス、紅茶エキス粉末



国産若鶏を使った肉だんご  
(にんじん・ごぼう入り)

小麦、大豆  
鶏肉、豚肉  
リンゴ

鶏むね肉（国産）、野菜〔たまねぎ（国産）、にんじん（国産）、ごぼう（国産）〕つなぎ〔パン粉、粉末状植物性たん白（大豆を含む）、コーンスターチ、小麦粉加工〕、豚脂、しょうゆ、りんご発酵調味液、砂糖、米発酵調味液、おろししょうが、粉末状植物性たん白（大豆）、香味油、オイスターソース、香辛料、食塩、酵母エキス



赤ちゃんに安心して安全なものを食べさせたい

何をどれくらい食べさせたらいいの？



アレルギーがあるから市販品が使いにくいわ。。

ベビーフードをそのままあげるのは抵抗があるわ。。  
でも、完全に手づくりするのは大変！



そんなママたちの悩みや心配にお応えして、2017年5月に登場！！

CO・OP きらきらステップシリーズは。。

子育て世帯の組合員に安心して利用してもらえるよう、乳幼児に特化した商品コンセプトと、通常のCO・OP商品以上に厳しい品質管理基準を設けています。

そのこだわりは...

#### ①子育て中の組合員の想いをかたちに

経験豊富な管理栄養士から、大きさ・食感・素材選択・対象月齢といった商品設計のアドバイスを受け開発しました。また、実際に子育てをしている組合員モニターからご意見を聞き、商品開発に役立てています。

#### ②安心できる原料を徹底した品質管理で

お子さんに安心して与えられるよう、安全面を最優先し、商品設計や品質検査をおこないます。アレルギーや食塩相当量もわかりやすく表示。また、なるべく国産素材を使用するなど原料段階からこだわっています。

#### ③自分なりの使い方ができる「素材型」

「できあいのベビーフードは嫌」という手づくり派の方を“素材型”で応援！下ごしらえなしですぐに使えるお魚・野菜・主食などを商品化しました。月齢に合わせてかたちを調節したり、家にある食材と組み合わせて自由に使えます。

#### ④便利な冷凍食材が充実

一般のお店では見かけない、離乳食に便利な冷凍品をラインナップ。冷凍庫に買い置きしておいて、使いたい時にすぐに使えます。CO・OPの宅配ならおうちまで届くから、ますます便利♪

「子どもが小さくて、なかなかお買い物に行けない…」という方を応援します。



※きらきらステップシリーズは、

毎月3回企画の「にこにこほっぺ」及び、毎週注文できる「にこにこほっぺ保存版」でご案内しています。