

子育てひろば「かんがる〜む みやこ」



きらきらステップおためし会を開催しました。



2021年12月22日(水)伊勢崎市民プラザにて、参加者9組(大人9名・お子さん9名)で「きらきらステップおためし会」を行いました。当日は「きらきらステップ」商品の試食のほか、ベビーマッサージや、手形足形を形どったオリジナルのクリスマスブーツを作りました。また、参加者を月齢別にグループを分けお話ししてもらい、育児のお悩み相談の場にもなりました(ママさん方のうなずきポイントは共通でした)。

みんなで楽しい時間を過ごしました。





# 本日のメニュー



1人分	対象 月齢	商品名	アレルゲン (特定原材料7品目)							
			小麦	大豆	鶏肉	豚肉	卵	りんご	乳	
1	5	九州産小麦使用 やわらかいミニうどん	○							
3	5	国産米をふっくら炊いた白かゆ								
1	5	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								
1/2	5	国産大豆で作った納豆ペースト		○						
1/10	5	便利なパラパラ 北海道産白身魚のほぐし身								
1/2	7	国産野菜と豆乳で作った角切り野菜入りホワイトソース		○						
1/2	7	国産大豆と角切り野菜入りトマトコンソメソース		○	○					
1/2	8	3種の国産野菜としらすのおかゆ								本製品で使用しているしらすは、えび・かきが混ざる漁法で採取しています。
1	9	北海道産白身魚と国産野菜のふんわりつみれ								
1	18	北海道産小麦のふんわりプチホットケーキ 国産ほうれん草入り	○					○		
1	18	5種の国産野菜のミニハンバーグ (ひじき入り)	○	○	○	○				
1	18	国産若鶏のスティックナゲット	○	○	○	○			○	
1/5	18	国産具材の豆腐グラタンの素	○	○	○					○
1	18	国産若鶏を使った肉だんご (にんじん・ごぼう入り)	○	○	○	○			○	



## 子育て中のママ&パパの声から生まれました♪ 商品の裏側にあるストーリーをご紹介します。



### 原材料をとことんシンプルに。

九州産小麦を使い細めに製麺した冷凍タイプの離乳食用うどん。やわらかく仕上げているため、スプーンでつぶしたり、箸で簡単に切ることができます。塩も加えていないため湯通しも不要です。

### 「どのくらいのやわらかさにしていいか、わからない」

離乳食をスタートする月齢5カ月頃からはじめて母乳以外を口に「飲み込む練習」が始まります。そのため、すりつぶした形状で、量も極々少量なので、いちから手作りするのは大変という声が聞かれました。この大変な時期をサポートしたいという想いをこめて、お米と水だけで作る白かゆに決めました。



### 「野菜の裏ごし、けっこう大変」

離乳食初期から使えるほうれん草、小松菜、玉ねぎ、じゃがいもなどの国産野菜と水で作られたペーストを冷凍した商品です。裏ごしに手間のかかるほうれん草や小松菜、玉ねぎなども野菜の繊維をとことん細かくし、すりつぶして水を加えとろろの状態にして、少量ずつキューブ状に冷凍しています。

### 「もっと手軽に使えるペースト状の納豆があったらいいな」

発酵食品であり、5大栄養素と言われるたんぱく質・脂質・炭水化物・ビタミン・ミネラルがバランス良く含まれている納豆は、積極的に摂りたい食品のひとつ。特に、離乳初期からたんぱく質を手軽にプラスできるのはうれしいポイントです。においやねばりも通常の納豆に比べて控えめなので、納豆にチャレンジする最初の一歩にうってつけ。



### 「離乳食で、もっとお魚を食べさせたい」

離乳食初期の頃から食べさせられる白身魚。積極的に取り入れたいけれど、骨を取ったり、塩分が気になったり、使いづらい食材でもあります。骨なしの北海道産まだらフィレを蒸して、小さくほぐしたものを冷凍しました。パラパラ凍結で、お魚を使った離乳食に便利に使えます。

### とろみも栄養もプラスできる具材入りソース

角切りのじゃがいも、玉ねぎ、にんじんを同じくやわらかく下ゆでして、国産大豆の豆乳で仕上げたホワイトソースです。国産野菜や大豆などの具材も入っているソースなので、離乳食の栄養バランスが気になるときにもGOOD。



### 「子どもにもちゃんと素材の味を知ってもらいたい」

ごはんやうどんにかけるだけでいろいろアレンジできて、味のバリエーションが広がるソースです。細かく刻んだ国産大豆の水煮と、角切りにしたにんじん、玉ねぎをやわらかく下ゆでして、トマトピューレとコンソメで仕立てました。



## 子育て中のママ&パパの声から生まれました♪ 商品の裏側にあるストーリーをご紹介します。



コープ 3種の国産野菜と  
しらすのおかゆ

### 「月齢ごとに、どのくらいの量がちょうどいいのかが、わからない」

食べられる食材が増え、栄養バランスも気になる8カ月頃に使える1個約30gの5倍かゆ。複数の食材を準備する手間をサポートし、この1品で野菜やたんぱく源となるしらすかとれるようにしました。お米、水、3種の野菜（にんじん、ほうれん草、たまねぎ）、しらすは、もちろん国産原材料を使用しています。

### 「離乳食で手軽にお魚を食べさせたい」

魚の骨を取り除いたり、野菜を下ゆでしたりといった手間を省いて、電子レンジまたはボイルで簡単に調理できます。素材型の商品なので、スープやみそ汁の具材として、またサラダや煮物などいろいろなアレンジができるのも便利。カットしたり、つぶしたり、そのまま手づかみ食べできるようにしたり、成長に合わせて、いろいろな形で調理できます。



コープ 北海道産白身魚と  
国産野菜のふんわりつみれ



コープ 北海道産小麦の  
ふんわりプチホットケーキ  
国産ほうれん草入り/国産にんじん入り

### 「おやつで野菜が摂れたらうれしいな」

ホットケーキに欠かせない小麦粉、鶏卵、砂糖、ほうれん草パウダー、にんじんパウダーはすべて国産にしました。自然解凍でもふんわりした食感、鈴型のミニサイズなので「手づかみで食べやすいおやつがいいな」という声にもお応えしました。

### 親としては、いろいろ食べてもらいたいけれど…

少ししか口にしてくれなかったり、日によって食欲にムラがあったり、まだ限られた食品の中で栄養バランスを取るのには難しい時期。子どもに食べてもらいたい食材を盛り込み、食べやすいサイズのハンバーグにすれば、一度に数種類の食品が無理なく摂取できます。



コープ 5種の国産野菜の  
ミニハンバーグ(ひじき入り)



コープ  
国産若鶏のスティックナゲット

### 「子どもが食べるものは、なるべくシンプルな原材料で作ってほしい」

原材料は、抗生物質や合成抗菌剤不使用の飼料で育てられた「産直げん気鶏」アレルギーに配慮し、乳・卵は不使用。衣をつけるバター液には小麦粉やトウモロコシを使用しています。香辛料は控えめにし、醤油やコンソメパウダーなどで、小さな子どもにも食べやすい薄味に仕上げています。着色料不使用。

### 「忙しいとき、手軽に安心して食べさせられるものがほしい」

5分以内に準備ができて、豆腐やうどんなど子どもに親しみのある食材と一緒にいろいろな野菜も食べられるように作られました。常温でストックでき、温めなくても食べられる仕様になっています。具材はやわらかく調理され、とろみが付いていて食べやすいのが特徴です。



コープ  
国産具材の豆腐グラタン素



コープ 国産若鶏を使った  
肉だんご(にんじん・ごぼう入り)

### 「子どもが食べやすいよう野菜は細かくしてほしい」

「産直げん気鶏」のむね肉に、国産にんじん、国産ごぼう、国産たまねぎを混ぜあわせています。下処理に手間のかかる根菜類を、手軽に食べさせることができます。細かくひいたむね肉と細かくきざんだ野菜を混ぜあわせ、一度湯通ししてから蒸し上げる製法で、ふんわりやわらかな食感とやさしい薄味に仕上げました。