

アイクレオ 赤ちゃんミルクを使ったレシピ



おいしさと健康

Glico

枝豆のミルクパンがゆ

5・6か月～

材料

- ゆでた枝豆・・・2房(6粒)
- 食パン・・・1/6枚
- アイクレオ 赤ちゃんミルク・・・60ml



作り方

- ①食パンをちぎって細かくする。
- ②薄皮を取り、茶こしで裏ごしした枝豆を赤ちゃんミルク20mlでペースト状にのばす。
- ③②に①と残りの赤ちゃんミルク40mlを混ぜ合わせ、ふんわりとラップをかけて600Wの電子レンジで30秒間加熱する。

ホッとバナナミルク

5・6か月～

材料

- 完熟したバナナ・・・1本
- 赤ちゃんミルク・・・100ml



作り方

- ①赤ちゃんミルクを容器に移し、電子レンジにかけます(600w約10秒)。
 - ②完熟したバナナを1cmの輪切りにしてフォークでつぶし、電子レンジにかけ(600w約30秒)、トロトロにします。
 - ③ ①と②を合わせてよく混ぜ合わせ、カップに注ぎます。
- ※ミキサーを使用するともっと簡単になります。

豆腐とにんじんのポタージュ

5・6か月～

材料

- 豆腐・・・3cm角 1個
- にんじん・・・輪切り2枚
- アイクレオ 赤ちゃんミルク・・・100ml



作り方

- ①軽くゆでた豆腐と、やわらかく煮たにんじんを裏ごしする。
- ②①を赤ちゃんミルクでのばし、弱火にかけながらポタージュ状にする。

鮭とキャベツの和え物

7・8か月～

材料

- キャベツ・・・1/3枚
- 生鮭・・・1/7切(約15g)
- アイクレオ 赤ちゃんミルク・・・60ml
- 水切りヨーグルト・・・小さじ1/2



作り方

- ①キャベツをやわらかくゆでて、きざむ。
- ②生鮭はゆでてほぐす。
- ③鮭と水切りヨーグルトを混ぜ合わせ、よくつぶす。
- ④③に①を入れ、赤ちゃんミルクを加え混ぜ合わせる。

アイクレオ 赤ちゃんミルクを使ったレシピ



おいしさと健康

Glico

チンゲン菜のミルク煮込みうどん

9か月～

材料

- ゆでうどん・・・50～80g位
- チンゲン菜・・・葉1枚
- 人参・・・輪切り1cm位
- アイクレオの赤ちゃんミルク・・・40ml

作り方

- ①チンゲン菜は細かく刻みます。
- ②人参は薄いイチョウ切りにして
①と一緒に水を加えて柔らかくなるまで茹でます。
- ③ゆでうどんは短く切って、レンジに30秒ほどかけます。
- ④柔らかくなった②に③を加え、赤ちゃんミルクを入れて煮込みます。(水分が少ない場合は水を加えてください)



小松菜とバナナのスムージー

1歳～
大人にも！

材料

- 小松菜・・・1本
- 冷凍バナナ・・・1/2本
- アイクレオ 赤ちゃんミルク・・・100ml

作り方

- ①小松菜は1本をサッとゆで、ざく切りにする。
- ②①、冷凍バナナ、赤ちゃんミルクをミキサーに入れ混ぜ合わせる。

