

## 乳児用規格適用食品

(食品衛生法に基づく乳児用食品に係る放射性物質の規格が適用される食品です。)

### お湯掛けでの作り方

麺の量:お好みの量(下記月齢の目安参照)

熱湯及び液体スープ量:  
約200g程度(約200ml) 5分~

容器に麺(適量)を入れ、熱湯又はスープ類を注ぎます。  
フタをしお好みの硬さに戻るまでお待ち下さい。  
(約5~6分程度)調理時間は、麺と熱湯又はスープの量により異なります。

### 電子レンジでの作り方

(500Wの場合) 6分~

麺の量:お好みの量(下記月齢の目安参照)水及び冷たいスープ量:約200g程度(約200ml)

容器に麺(適量)を入れ水又はスープ類を注ぎます。  
電子レンジ(500W)で3分加熱します。  
加熱後3~4分間待ちます。(フタはしないでください)  
調理時間は、麺と水又はスープの量により異なります。

※調理後の器や器具が熱くなりますので火傷にご注意ください。

※お子様が食べやすい温度・麺の固さを確認してからご提供ください。※

※月齢ごとの麺の量等についての詳細は下記の表を参考にしてください。

月齢の目安	7, 8カ月頃	9~11カ月頃	12カ月以降
麺の量(乾麺)	約大さじ1杯強~1.5杯 (約10g~15g)	約大さじ1.5杯強~2杯弱(約15g~30g)	約大さじ3杯強~好み (約25g~)
麺の量(ゆでた 後)麺の大きさ	約26g	約39g~65g	約65g~78g
	39g粗く刻む	そのまま	そのまま

### 栄養成分表示(100gあたりの推定値)

エネルギー 285kcal  
炭水化物 64g  
たんぱく質 4.7g  
食塩相当量 0.0g  
脂質 3.1g

名称 乾燥米粉めん

原材料名 米粉(米(国産))、馬鈴薯でん粉、  
植物油/加工デンプン、  
増粘剤(アルギン酸エステル)

内容量 90g

賞味期限 枠外下部に記載

保存方法 直射日光・高温多湿を  
避けて保存してください。

アルギン酸エステルは、昆布・わかめなどの海藻から抽出されたものです。

### 【使用上のご注意】

開封後は、しっかりとチャックをお閉めになり、賞味期限にかかるまでお早めにお召し上がりください。  
稀に製品に黒い点や粒状の物が入っていることがあります  
が品質には問題ございません。  
月齢は目安です。

お子様の成長に合わせてご使用ください。  
離乳のすすめ方については専門家にご相談ください。