

## 1. 使用できる炊飯器

●炊飯器(電気・ガス) ●電気圧力鍋

\*鍋などを直火にかけて炊く場合はご使用になれません。

## 2. おかゆの量の目安

●離乳時期にあわせ、3種類のおかゆが作れます。

●カップの目盛は各々のおかゆを作る時の水量を表示しています。

●おかゆの種類によって、作れる量が異なります。お米の量は下の表を参考に、お子様の食べる量に合わせて調整してください。

おかゆの種類	時 期	お米の量
10倍がゆ	初期(5~6ヶ月頃)	小さじ1~3
7倍がゆ	中期(7~8ヶ月頃)	小さじ2~5
5倍がゆ	後期(9~11ヶ月頃)	小さじ3~8

\*小さじ7~8のお米の量で大人のご飯茶わん約1杯分の5倍がゆができます。

## 3. おかゆカップの使用方法

ご使用前に必ずカップを確認し、ヒビ、カケ、強いスリ傷などの入ったものは絶対に使用しないでください。

①カップにお米を計って入れ、ネットをかぶせて洗米します。

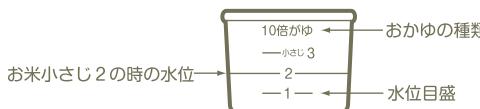
●付属の計量スプーン(小さじ5cc)をご使用ください。(上記の表参照)



ネットを指で押さえながら水を捨てる

②カップの目盛に合わせて水を入れます。

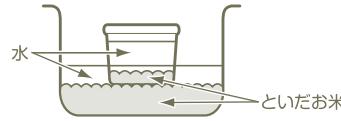
●例えば、10倍がゆをお米小さじ2杯で作る場合、水は目盛の「小さじ2」まで入れます。



③カップを炊飯器のお釜の中央にセットします。

●フタやネットは必ず外し、カップだけをセットしてください。

●カップはお米の上に軽く置いてください。



\*お釜のお米の量・水量を変える必要はありません。玄米・炊き込みごはんの場合にもご使用いただけます。

\*10倍がゆを小さじ1杯で作る場合、カップがわずかに浮くことがあります。そのまま炊くことができます。傾いたり倒れたりする場合は、小さじ2杯でお試しください。

④炊飯器のスイッチを入れます。

⑤ごはんが炊けたらそのまま約30分間蒸らします。

●ごはんを混ぜる場合は一度カップを取り出して、ごはんを混ぜた後、再度カップを入れてください。

\*カップが熱い場合は、付属のツマミをご使用ください。

\*蒸し時間は炊飯器の機種・機能によって多少異なりますので調整してください。

⑥おかゆができあがります。

●カップを取り出してください。

この時スプーンなどで良く混ぜるととろみが増します。

\*10倍がゆの場合はさらに付属のネットで裏ごしをするか、すり鉢などですりつぶします。

●電子レンジで温め直す場合

カップにフタをし電子レンジで加熱します。量にあわせて加熱時間は調整してください。(ネットは必ず外してください。)

\*10倍がゆを裏ごしそう(またはすりつぶさず)に温め直すとふきこぼれる場合がありますので、加熱時間は少なめにしてください。

## 4. お手入れ方法

●使用後はスポンジと台所用洗剤でていねいに洗ってください。

\*研磨剤入りのナイロンたわし、粒子の粗いクレンザーなどを使用するとガラスがキズつき破損する原因となりますので使用しないでください。

\*力を入れてカップのフチを持ちひねり洗いをすると、破損して思ひぬケガをすることがありますのでご注意ください。

●煮沸消毒できます。(カップ以外のフタ・ネット・スプーン・ツマミは5分以上煮沸しないでください。過度の煮沸は製品を早く傷める原因になります。)

## 5. △使用上の注意

1. ガラス製品は破損すると鋭利な破片となりますのでご注意ください。

2. 調理後および電子レンジの加熱後は、カップが大変熱くなり、やけどの危険があります。お子様の手の届かない場所でご使用ください。

3. 直火・オーブン・グリルではご使用になれません。



直火不可



オーブン不可

4. 冷凍保存はしないでください。冷凍により食品の体積が増え、カップが破損しやすくなります。

5. ごはんを炊かずにカップだけでおかゆを作ることはできません。



6. 炊飯器の中にカップをセットする場合

- ①ネットおよびフタは取りはずし必ずカップだけでご使用ください。
- ②カップは必ずお釜の中央にセットしてください。

7. 電子レンジで使用する場合

- ①ネットは電子レンジに使用しないでください。
- ②オーブン・グリル機能を使用した後は電子レンジの庫内が高温になっています。庫内温度が下がってからお使いください。
- ③空焼きは絶対にしないでください。
- ④油分の多い食品の加熱調理はお避けください。
- ⑤食品の量が少ない場合、また水分の少ない食品の加熱は時間を短くしてください。
- ⑥その他の使用上の注意については、電子レンジの取扱説明書にしたがってください。

8. 耐熱・耐冷温度の範囲でお使いください。(パッケージに表示)

\*カップの耐熱温度差は120℃です。急激な温度差は破損の原因になりますので、急に温度を下げることはせず、途中で差し水をする時は冷水の使用を避けてください。また、ガラスが熱くなっているときは濡れたふきんでふれたり、濡れたところに置かないでください。

9. 食器洗い機や食器乾燥機に入れないでください。

### ●カップ

品 名：耐熱ガラス製器具

使 用 区 分：電子レンジ・炊飯器・熱湯用

耐熱温度差：120℃

取り扱い上の注意

●上記の使用区分以外の使用は避けてください。

品名	原材料	食洗機	消毒方法		耐熱温度	耐冷温度
			レンジ	薬液		
カップ	耐熱ガラス	×	○	○	○ 5分未満	—
フタ	ポリプロピレン	×	○	○	○ 5分未満	140℃ -30℃
計量スプーン	ポリプロピレン	×	○	○	○ 5分未満	120℃ -30℃
ツマミ	シリコーンゴム	×	○	○	○ 5分未満	200℃ -30℃
ネット	網/ステンレス鋼線 網枠/ポリプロピレン	×	×	×	○ 5分未満	140℃ -30℃

取り扱い上の注意

●火のそばに置かないでください。

●お問い合わせは

レック株式会社／消費者サービス部

TEL (03)3527-2650

●レックのホームページは

<https://www.lecinc.co.jp>

## 離乳食用ガラスのおかゆカップ

### 取扱説明書

〈各部の名称〉



炊飯器でごはんといっしょにおかゆが作れる  
カップは熱に強い耐熱ガラス製です

●この製品は食品衛生法に適合しています。

●正しくお使いいただくために必ずお読みください。

また、お読みになった後は大切に保管してください。