



Cosme Kitchen Adaptation

## KIDS PLATE MENU



Adaptationのキッズメニューは、CLEAN EATING（クリーンイーティング）をコンセプトに、お子様に大人気のメニューを揃えました。

動物性食材は不使用のベジタリアンやソイミートのベジからあげなど、お野菜たっぷりのベジタブルキッズプレートと、厳選のナチュラルビーフを使用したハンバーグやエビフライなどが入ったボリューム満点なスペシャルキッズプレートの2種をご用意。外出先でも、安心して子供に栄養のあるものを食べさせたいというママの声を反映させた自信作です。



### Vegetable Kids Plate



980yen(税抜)

山羊や豆乳、豆腐で口当たり軽くまろやかでコクのあるホワイトソースが美味しい、具沢山な有機トマトのベジタリアンと、もちきびを使用した、まるで本物のお肉を思わせるボリューム満点なベジタリアン仕様のハンバーグ、ジューシーなソイミートのベジからあげとたっぷりの野菜を盛り、有機豆乳マヨネーズを使用したヘルシーなタルタルソース、ホクホクのオリジナルフライドポテトと、ヴィーガン・グルテンフリーマフィン、旬のお野菜やフルーツが入ったボリューム満点なベジタリアンキッズプレートです。

※アレルギー/ALLERGY :



大豆 山羊



### Adaptation Kids Plate

1,280yen(税抜)

厳選ナチュラルビーフを使用しお豆腐入りヘルシーなハンバーグには、つなぎに有機豆腐を使用し、たっぷりの玉ねぎをあめ色に炒めてから一つ一つ丁寧に手ごねして、じっくり焼き上げています。玉ねぎのコクある甘さに、噛むほどに溢れる肉汁と凝縮された肉の旨みが広がるこだわりの逸品とお子様大好きなエビフライやケチャップライス、ホクホクのオリジナルフライドポテトと、ヴィーガン・グルテンフリーマフィン、旬のお野菜やフルーツが入った大満足のメニュー。お肉や魚介も楽しみたいグルメなお子様にも。

※アレルギー/ALLERGY :



小麦 大豆 卵 えび 牛肉

# BABY FOOD MENU

## 食べるものがカラダを作る

「離乳食」はたった1年足らずの短い期間のものだけど、初めて子供が口にして食の楽しさや美味しさ、将来に渡る“味のベース”を決める大事な期間でもあります。味付けがほとんどない離乳食だからこそ素材本来の味や香りを感じてもらえるように、産地や調理法にもこだわりました。1日に必要な炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルを管理栄養士監修のもとバランス良くセットし、月齢に合わせて素材の柔らかさや大きさも変えています。



※月齢①前期または②後期をお選びいただき、次にお肉・お魚・お野菜からお選びください。

月齢前期：7ヶ月～10ヶ月

① 195g **780yen** (税抜)

🍴 **お肉** ～ミートソース風パスタ～  
(米粉パスタ、人参、玉ねぎ、ブロッコリー、鶏ささみ、鶏ガラ出汁、トマトペースト)

🍴 **お魚** ～鯛の五目煮風まぜごはん～  
(お粥、人参、大根、キャベツ、鯛、昆布鮫出汁)

月齢後期：11ヶ月～15ヶ月

② 225g **980yen** (税抜)

🍴 **お野菜** ～季節野菜のポトフ～  
(お粥、人参、玉ねぎ、キャベツ、じゃが芋、ベジタブルブロス)

### 1. 「離乳食」の中心はお野菜とお魚。 だから産地にもこだわりました。

味付けがほとんどない離乳食だからこそ素材の味を大切に、お野菜は宮崎県綾町の有機栽培、無農薬、減農薬野菜、減農薬野菜を中心に、お魚は愛媛県今治市の瀬戸内海で採れる天然の白身魚を中心に使用。お肉は国産の鶏ささみを使用します。



「有機農業の町」として知られる宮崎県綾町。農家さんは手間暇を惜しまず、こだわりのお野菜を作っています。

愛媛県今治市から見る瀬戸内海。エメラルドグリーンに輝く美しい海は、潮の流れが速いため、魚の身がしまります。真鯛は愛媛県の県魚です。



### 2. 素材の美味しさをそのまま お届けできる調理法

①食材の栄養素や色、香りそのまま閉じ込めます！  
スチームコンベクションオープンで「蒸す」事により、食材の水溶性栄養素（ビタミンB1、B2、Cなど）が流出しにくいので「茹でる」より栄養価が高く、また、色や香りも茹で水に流出せずに残るので、素材の味をそのままお届けできます。

②菌の増殖を抑制するから安心！  
急速冷却庫の使用により、食材を加熱後30分以内に冷却を開始、90分以内に中心温度を3℃以下に下げるので菌の増殖を抑制します。また食品を中心温度で管理できるので安全性も確保でき、余分に水分が蒸発しないのでパサつきにくいのが特徴です。

③食材の美味しさ長持ち  
食材は酸素に触れることで酸化＝劣化してしまいます。真空パックにすることで食材が酸素に触れず、美味しさと共持ちも長持ち。かさばらないので冷凍庫もすっきり。

④食材の細胞を壊さず、解凍時のドリップも少ない！  
急速冷却庫の急速冷凍機能を使用し、3℃～常温で真空パックにした食材を一気に-18℃～-20℃まで落とし冷凍するため、食材の細胞を壊れず風味や食感をキープできます。また解凍時のドリップも少なく、劣化しにくいのが特長です。

### 3. メニューは全て管理栄養士監修、アレルギー7品目と添加物は使用していません。

メニューは全て管理栄養士監修のもと、月齢に合わせて使える食材をできる限り使用し、赤ちゃんに必要な栄養バランスを考慮して構成しています。またアレルギー7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）と添加物は使用していません。

