

## \\今週のもったいナイ スムージーレシピ//

3月17日(月)週 お届けのスムージーレシピをご案内します。

- 《1日目》 パール柑1コ + バナナ1本 + 小松菜2~3株
- 《2日目》 マンゴー50g + バナナ1本 + パセリ30g
- 《3日目》 甘夏1コ + マンゴー50g + ほうれんそう2~3株
- 《4日目》 パール柑1コ + キウイフルーツ2コ + 小松菜2~3株
- 《5日目》 甘夏1コ + バナナ1本 + ほうれんそう2~3株

※素材の大きさやお好みで量を調整してください。

※小松菜の株数が足りない場合、レシピは「1株=30~50g」を想定しておりますので計算して使用してください。

※バナナの分量は1本あたり120gほどを想定しています。お届けのバナナのサイズが大きい場合は、量を調整してください。

### 【材料・切り方】

- ◆甘夏：外皮と薄皮をむいて種を取り除いて入れます。
- ◆パール柑：外皮をむいて種を取り除いて、房ごと入れます。
- ◆冷凍マンゴー：冷凍のまま入れます。
- ◆バナナ・キウイフルーツ：皮をむいて、適当にカットして入れます。
- ◆小松菜・ほうれんそう・パセリ：洗ってからざく切りにして入れます。
- ◆お水：100~200cc

※フルーツや野菜の量は目安ですので、お好みで調整してください。

### 【作り方】

- ①ブレンダーには、水分の多い果物が下になるように入れ、最後に葉物を入れます。
- ②最後に水を入れてスイッチオン。
- ③1回分500~600cc 出来上がり！

### 【コツ・ポイント】

なめらかになるまで混ぜてください。少しスプーンですくってみて、濃いようならお好みで水分を調整してください。

### 【このレシピの生い立ち】

大地を守る会の野菜は、有機・栽培期間中農薬不使用が全体の75%を占めます。果物も、一般の1/2以下の農薬の使用量(成分)を基本としています。季節を、自然を感じながらスムージー生活をお楽しみください。

■スムージーについての飲み方、詳しい説明はこちら

《スムージー生活のすすめ》

[https://takuhai.daichi-m.co.jp/Categorygoods/55\\_70](https://takuhai.daichi-m.co.jp/Categorygoods/55_70)

★お客さまサポートセンターより★

ご不明な点や、お気づきの点などございましたら、ぜひ、お気軽にお問い合わせください。