＼＼今週のもったいナイ　スムージーレシピ／／

11 月 23 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》　バナナ 1 本 ＋ キウイ 1 コ ＋ かぶの葉 1 株分
《2 日目》　マンゴー50ｇ ＋ りんご 1 コ ＋ ベビーリーフ 15ｇ
《3 日目》　バナナ 1 本 ＋ りんご 1 コ ＋ 小松菜 2～3 株
《4 日目》　マンゴー100ｇ ＋ キウイ 1 コ ＋ 小松菜 2～3 株
《5 日目》　りんご 1 コ ＋ バナナ 1 本 ＋ ベビーリーフ 15ｇ

※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】
◆りんご：洗ってから芯・種を取り一口大に切って皮ごと入れます。
◆バナナ：皮をむいて、4 等分くらいにして入れます。
◆マンゴー（冷凍）：冷凍のまま、そのまま入れます。
◆キウイフルーツ：洗ってから４等分くらいにカットして入れます。
◆ベビーリーフ：洗ってからそのまま入れます。
◆かぶの葉・小松菜：洗ってからざく切りにして入れます。お好みで量は調整して下さい。
◆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

★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。