



2026年4月30日

## 親子でつくる“おいしいひと工夫”を！ リポビタンキッズゼリーかんたんアレンジレシピを公開

大正製薬株式会社は、成長期のお子さまに必要な成分であるカルシウム、ビタミン B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、B<sub>6</sub> やぶどう糖を配合したおやつゼリー飲料「リポビタンキッズゼリー」を、親子で楽しみながら、普段の栄養摂取に取り入れていただきたく、親子で簡単に楽しめる「リポビタンキッズゼリー アレンジレシピ」を公開いたします。

### 忙しい毎日のサポートと、親子の楽しい時間づくりに

共働き世帯の増加に伴い、家事・育児・仕事の両立に悩む親が増えています。お子さまのいる親の、食事に関する悩みとして、「子どもの栄養バランスが気になる」「野菜の好き嫌いが気になる」「子どもと一緒に食事を楽しみたい」などが挙げられています。そのような声に寄り添うため、「リポビタンキッズゼリー」を使った、簡単で続けやすく、栄養面を考慮したアレンジレシピを考案しました。

### お子さまの苦手の解消にも！簡単レシピ4選

本レシピは、上西一弘教授による監修を受けて作成しております。ゼリーの栄養を損なわないよう、混ぜる・凍らせる・重ねるといったシンプルな工程で、おいしさと見た目の楽しさの両立を目指しました。短時間で仕上がるレシピが多く、平日の夕方や週末の“ちょっとした時間”に、楽しく作っていただけるレシピです。

#### レシピ例①：フルーツ入り！くるくるゼリーサンド！

■作りやすさ：初級（混ぜるだけ・のせるだけ）

■材料（1人分）

- \* サンドイッチ用のパン 1枚
- \* リポビタンキッズゼリー ひとくちタイプ 1個
- \* マーガリン 3g
- \* お好みのフルーツ 8g  
※フルーツミックス缶も可

■作り方

1. サンドイッチ用のパンにマーガリンを塗る
2. キッズゼリーひとくちタイプをのせてのばす
3. 小さく切ったフルーツをのせる
4. ラップでクルクル巻いて完成！



### ■レシピひとことコメント

お出かけ時のおやつにぴったり！お好みのゼリーやお好みのフルーツで作ることができる、持ち運びやすく、手軽にエネルギーが補給できるロールサンドです！

## レシピ例②： にんじん嫌いを克服！ひんやりにんじんシャーベット

■作りやすさ：中級（固めたり・凍らせたり）

### ■材料

- \* リポビタンキッズゼリー（ミックスフルーツ風味） 1 袋
- \* にんじん 50g
- \* 水 150ml
- \* 砂糖 小さじ 2
- \* レモン汁 小さじ 1/2



### ■作り方

1. にんじんを適当な大きさに切り、砂糖を溶かした水で煮る
2. 柔らかくなったらレモン汁を加え、さらに煮詰める
3. 煮詰まったら煮汁ごとミキサー※に加えてペースト状にする  
（※ハンディチョッパーで食感を残しても good!）
4. 粗熱が取れたらキッズゼリーを加えて混ぜ、容器やチャック付き袋に入れ、冷凍する
5. 凍ったら、食べやすい大きさに砕いて盛り付けて完成！  
（にんじんは電子レンジであらかじめ柔らかくしても OK！）

### ■レシピひとことコメント

にんじんが苦手なお子さまに、ぜひお試しください！キッズゼリーミックスフルーツ風味とにんじんの相性が抜群のレシピです！

## レシピ例③： 簡単！牛乳入りカップゼリーパフェ

■作りやすさ：中級（固めたり・凍らせたり）

### ■材料（2 人分）

- \* リポビタンキッズゼリー もも風味 1 袋
- \* 牛乳 200ml
- \* 水 50ml
- \* ゼラチン 5g
- \* お好みのカットフルーツ（写真はキウイとフルーツミックス缶）
- \* ビスケット 1 枚



### ■作り方

1. 沸騰させた水 50ml にゼラチン 5g を加えて混ぜる
2. カップに牛乳を 100ml ずつ入れて、1を半量ずつ入れて混ぜる
3. 2を約 1 時間冷蔵庫で冷やす
4. 3の上にゼリー、フルーツ、ビスケットをのせて完成！

### ■レシピひとことコメント

牛乳が苦手なお子さまでも食べやすい、調理工程が少なく、冷やしてトッピングするだけの簡単レシピ！  
お好みに合わせてフルーツや、キッズゼリーの種類を変えれば飽きない仕上がりに！

## レシピ例④：キラキラ！キッズゼリーケーキ

■作りやすさ：上級(丁寧にかたち作る)

### ■材料(ケーキ 1 個分)

- \* 牛乳 300ml (直前に常温に戻す)
- \* 水 200ml
- \* 砂糖 大さじ 4
- \* 粉寒天 4g
- \* フルーツミックス缶 1 缶
- \* リポビタンキッズゼリーひとくちタイプ 5 個以上
- \* 型抜き
- \* ☆爪楊枝など
- \* ☆セロハンテープ



### ■作り方

1. 鍋に水・粉寒天を入れて沸騰させ、よく混ぜながら 1～2 分加熱し、溶かす
2. 砂糖を加えて混ぜ、溶けたら火を止める
3. 牛乳を加えて混ぜ、粗熱をとる
4. キッズゼリーひとくちタイプ小袋の下側(〇〇風味の文字のすぐ上)を切り、中身を出して型抜きする(型抜きで残った部分もとっておく)
5. 型抜きをしたゼリーとフルーツを小さめのボウルに並べる
6. 3を静かに流し入れ、4の型抜きで残ったゼリーを散らし、冷蔵庫で 1～2 時間冷やす
7. 固まったらお皿にひっくり返し、飾り付けをして完成！

☆飾りのピックの作り方：ひとくちタイプ小袋の内側の水分を拭き、爪楊枝などの周りにセロハンテープを貼り、上から袋を被せてピックを作る

### ■レシピひとことコメント

キッズゼリーひとくちタイプをふんだんに使ってつくる、断面まできれいなゼリーケーキです。  
ぜひお子さまと一緒に、ゼリーの型抜きやポケモンデザインのパックづくりを楽しんでいただきたい一品です。キラキラ輝くゼリーやフルーツはまるで宝箱のようで、パーティー等にもおすすめです！



<上西先生 コメント> ※大正製薬からコメントを依頼し、掲載しております。  
おやつや食事の際のデザートは食生活を楽しく豊かにしてくれるだけでなく、  
子供たちにとっては大切な栄養素の補給にもつながります。  
今回、学生が考えたデザートレシピは、「リポビタンキッズゼリー」を用いて、  
果物や野菜をプラスすることで、よりおいしく健康につながるメニューです。  
親子で作って、楽しくおいしいおやつ、デザートを楽しんでください。

監修者 プロフィール

## 上西 一弘 (ウエニシ カズヒロ)

日本栄養大学(旧 女子栄養大学) 栄養学部 教授 / 管理栄養士  
専門分野: 栄養生理学、ミネラル代謝、骨代謝、スポーツ栄養、食事摂取基準論

<大正製薬コメント>

本企画は、日本栄養大学栄養生理学研究室の上西先生、所属学生の皆さまのご協力を得て、実現いたしました。ご協力に心より感謝申し上げます。

## 終わりに

今回紹介したレシピは、紹介しきれなかったレシピとともに、『リポビタンキッズゼリーを使ったかんたんアレンジレシピ集』として、特設サイト

(<https://brand.taisho.co.jp/lipovitan/kids/shokuhin/recipe/>)へ掲載しております。ぜひご利用ください。

今後も、季節や行事に合わせて、栄養バランスを考えたアレンジレシピの展開を通じて、生活者の皆様の健康に貢献してまいります。

『リポビタンキッズゼリーを使った かんたんアレンジレシピ集』特設サイト  
<https://brand.taisho.co.jp/lipovitan/kids/shokuhin/recipe/>

[商品情報]

リポビタンキッズゼリーシリーズ製品ページ:

<https://brand.taisho.co.jp/lipovitan/kids/shokuhin/>

商品名:リポビタンキッズゼリー ぶどう風味(無果汁)、もも風味(無果汁)、ミックスフルーツ風味(無果汁)、ラムネ風味、りんご風味(無果汁)、オレンジ風味(無果汁)



区分:清涼飲料水(ゼリー飲料)

内容量:125g

希望小売価格:194 円(税込)

原材料に含まれるアレルギー物質(28 品目中):該当なし

商品名:リポビタンキッズゼリー ひとくちタイプ

ミックスフルーツ風味&ぶどう風味(無果汁)、ミックスフルーツ風味&りんご風味(無果汁)



区分:生菓子(ゼリー)

内容量:10 個

希望小売価格:259 円(税込)

原材料に含まれるアレルギー物質(28 品目中):該当なし

©Nintendo・Creatures・GAME FREAK・TV Tokyo・ShoPro・JR Kikaku ©Pokémon

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

大正製薬株式会社 メディア推進部 03-6382-7304

梶田 寛文 h-kajita@taisho.co.jp