

# みんなでワイワイ プチオコ&プチピザ



食物アレルギー  
配慮レシピ



## 材料 (4人分)

【生地 20個分】	
KAKOMUごはん「お好み焼・たこ焼の素」(オ)	1袋
ミックス粉 (お好み焼・たこ焼の素に内添)	
キャベツ (みじん切り)	200g
にんじん、玉ねぎ (各みじん切り)	各80g
コーン	100g
みんなの食卓「上級ハーフベーコン」(日)	1袋
水	100ml
【ピザ風トッピング】	
みんなの食卓「ポークウイニー」(日) (輪切り)	2本
ピーマン、ミニトマト (各輪切り)	各10g
「1歳からのケチャップソース」(オ)	50g
オレガノ (ドライ)	適量
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	10g
【プレートトッピング】	
KAKOMUごはん「お好み焼・たこ焼の素」(オ)	1袋
特製ソース (お好み焼・たこ焼の素に内添)	
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	10g
青ねぎ (小口切り)	10g
「A-Label (エー・ラベル) ふりかけ おかか」(永)	5g



## 作り方

- ① ボウルにキャベツ、にんじん、玉ねぎ、コーン、ベーコン、水、ミックス粉1袋 (お好み焼・たこ焼の素に内添)を入れて混ぜ合わせる。
- ② ホットプレートを熱し①をひとくちサイズ位の大きさに並べて両面を焼く。
- ③ お皿に盛りつけ、ピザ風、プレートの具をトッピングして完成。

注)

■メニューレシピ内の( )は企業名の略称です。

(オ) オタフソース株式会社、(ケ) ケンミン食品株式会社、(永) 株式会社永谷園、(日) 日本ハム株式会社、(ハ) ハウス食品株式会社

■特定原材料7品目不使用です。

特定原材料とは「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに(\*)」です。

(\*)使用商品中の海苔については、えび・かにの生息域で採取しています。



## 使用商品

