

## 食物アレルギー 配慮レシピ





# 材料(各4人分)

1枚
2枚
4g
16g
16g
4g
1枚
2枚
16g
少々
4g
1枚
4個
30g
12g
4g

選べる



### 使用商品











# つくり方

### <ブーケハムサラダ>

- 半分に切ったロースハムに、パプリカ、きゅうり、リーフレタスを のせてブーケ状に巻く。
- パッケージの記載方法で解凍した米粉パンを4等分に切り、 ② 1 歳からのノンエッグマヨを塗り、①のブーケハムサラダをのせ てスティックを刺す。

#### <花スティック>

- パッケージの記載方法で解凍した米粉パンを縦に4等分に 切り、1歳からのノンエッグマヨを塗る。
- ロースハムときゅうりは花型で抜き、それぞれ8個の花型をつ 2
- ①に花ハム、花きゅうりを交互に並べ、中央に米粒大に切っ たパプリカを乗せる。

#### <ミートボールタワー>

- ミートボールはパッケージの記載方法で温める。
- パッケージの記載方法で解凍した米粉パンを4等分に切り、 1歳からのノンエッグマヨを塗る。
- 半分に切ったミートボールとミニトマト、きゅうりを乗せ、 スティックを刺す。
- ■メニューレシピ内の()は企業名の略称です。

- ■メニーレンでパッ() 「は正集者の時かです。
  (エ) エスエスケイフーズ株式会社、(オ) オタフクソース株式会社、(ケ) ケンミン食品株式会社、(永) 株式会社永谷園、(日) 日本ノム株式会社、(ハ) ハウス食品株式会社
  ■特定原材料8品目不使用です。
  特定原材料8品目不使用です。
  特定原材料とは「<u>えび・かに(</u>\*)・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)」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。