

ポテト入り焼きそば



材料 (4人分)

米粉めん (中華めんタイプ)	4食分
じゃがいも (一口大に切って下茹でする)	2個
みんなの食卓「ポークウイニー」(日) (斜め半分に切る)	2袋
キャベツ (ざく切り)	160g
玉ねぎ (薄切り)	100g
にんじん (いちよう切り)	60g
ピーマン (細切り)	2個
塩・こしょう	少々
サラダ油	大さじ2
「お好みソース野菜と果実」(オ)	140~150g
「A-Label (イー・ラベル) ふりかけ おかか」(永)	8g



作り方

- 鉄板 (またはフライパン) にサラダ油を熱し、じゃがいもを炒め、表面に焼き色がついたら取り出し、お好みソース野菜と果実を適量からめておく。
- 鉄板にポークウイニー、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、ピーマンを入れて全体に火が通るまで炒める。パッケージ記載の方法で調理した米粉めん、残りのお好みソース野菜と果実を加えて炒め、塩・こしょうで味を調える。
- ①のじゃがいもを加え、軽く炒める。
- 器に盛り、A-Labelふりかけ おかかをかける。

注)

- メニューレシピ内の()は企業名の略称です。
(オ) オタフク株式会社、(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

