

# レンチン夏野菜の ベーコン巻き



## 材料（7個分）

みんなの食卓「上級ハーフベーコン」(日)	1パック
パプリカ(赤、黄)	各1/5個
オクラ	2本
ヤングコーン	1本
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	小さじ2
「1歳からのケチャップソース」(オ)	小さじ2



## 使用商品



## 作り方

- ① パプリカ(赤、黄)はそれぞれ3等分にする。オクラはヘタの周りをきれいにむいておく。ヤングコーンは縦半分にかットする。
- ② パプリカは赤と黄を1切れずつ合わせてベーコンで巻く。オクラは1本ずつ、ヤングコーンは1切れずつそれぞれベーコンを巻く。
- ③ キッチンペーパーを敷いた耐熱皿に、②を並べてラップをかけ、電子レンジで600W1分50秒加熱する。
- ④ 1歳からのノンエッグマヨ、1歳からのケチャップソースをそれぞれ皿に入れ、つけながらいただく。

注)

- メニューレシピ内の( )は企業名の略称です。  
(オ) オタクソース株式会社、(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