

# 小さな ケチャップライス



食物アレルギー  
配慮レシピ



## 材料 (4人分)

ごはん	150g
玉ねぎ (みじん切り)	30g
みんなの食卓「ポークウイニー」(日)	4本
スイートコーン	適量
パセリ	少々
サラダ油	小さじ1
「1歳からのケチャップソース」(オ)	大さじ2
食物アレルギー対応 洋風だし (顆粒)	小さじ1/2



## 作り方

- ① ポークウイニーはトッピング用に1本を4等分、残りは2mm幅の輪切りにする。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、玉ねぎとポークウイニーの輪切りを炒める。ごはんも加えて炒め、全体が混ざったら火を止める。
- ③ 1歳からのケチャップソースと食物アレルギー対応 洋風だしを加えて全体になじませた後、中火にかけ軽く炒める。
- ④ ③を4等分してカップに詰め、トッピング用のポークウイニーを真ん中に埋め込む。周りにコーンを並べて花模様にし、パセリを添える。



## 使用商品



注)

■メニューレシピ内の( )は企業名の略称です。

(エ) エスエスケイフーズ株式会社、(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8品目不使用です。

特定原材料とは「えび・かに(\*)・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。