

# ベーコンとしめじの パスタグラタン



食物アレルギー  
配慮レシピ



## 材料 (6個分)

「特定原材料 7 品目不使用シチューミクス <クリーム>」(ハ)	1/2袋分
みんなの食卓「上級ハーフベーコン」(日)	4枚
玉ねぎ	60g
ぶなしめじ	1/2パック
米粉めん (パスタタイプ)	1/2食分
サラダ油	小さじ1
水	100ml
豆乳 (無調整)	50cc
「A-Label (エー・ラベル) ふりかけ 鮭」(永)	少々
パセリ (みじん切り)	少々



## 作り方

- ① ベーコンは1cm幅に切り、玉ねぎは薄切りにする。ぶなしめじは小房に分ける。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、①のベーコン、玉ねぎ、ぶなしめじを中火で焦がさないように炒める。
- ③ 水を入れ、沸騰したら、いったん火を止め、シチューミクスを少しずつ振り入れて溶かし、豆乳を加えて、再び弱火でとろみがつくまで煮込む。
- ④ パッケージ記載の方法で調理した米粉めんを3cmの長さに切って加えて、ほぐしながらひと煮立ちさせる。
- ⑤ 6等分してアルミカップに詰め、A-Labelふりかけ 鮭をかける。
- ⑥ オーブントースターで約1～2分表面を焼き、仕上げにパセリをのせる。



## 使用商品



注)

- メニューレシピ内の( )は企業名の略称です。  
(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。