

# ミートボールの酢豚風



## 材料 (4人分)

みんなの食卓「ミートボール」(日)	2袋
ピーマン(緑)	1個
パプリカ(赤)	1/3個
玉ねぎ	40g
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
ごま油	適量



## 作り方

- ① ミートボールは袋のまま湯せんで温める。
- ② ピーマン、赤パプリカ、玉ねぎは食べやすい大きさの乱切りにする。
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、ピーマン、赤パプリカ、玉ねぎをサッと炒めて火を止める。
- ④ ③に温めたミートボール、1歳からのケチャップソースを加えて中火にかけて軽く煮詰める。ごま油を加えて風味を整える。



## 使用商品



注)

- メニューレシピ内の( )は企業名の略称です。  
(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。