

ふたつの美味しさ！ お好みピザ



食物アレルギー
配慮レシピ



材料 (4人分)

KAKOMUごはん「お好み焼・たこ焼の素」(オ)	1袋
絹ごし豆腐	220g
オリーブオイル	小さじ1
「1歳からのケチャップソース」(オ)	お好みの量
オレガノ	適量
玉ねぎ (みじん切り)	30g
[A]	
みんなの食卓「ポーク Weiner」(日)	3本
(斜め薄切り)	
ミニトマト (輪切り)	3個
ピーマン (輪切り)	1/3個
ブラックオリーブ (輪切り)	4~5枚
[B]	
みんなの食卓「上級ハーフベーコン」(日)	4枚
(1.5cmに切る)	
スイートコーン	20g
じゃがいも	60g
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	お好みの量
バジル	お好みの量
青ねぎ (小口切り)	お好みの量
「A-Label (イー・ラベル) ふりかけ おかか」(永)	お好みの量



作り方

- ① じゃがいもはラップに包み、電子レンジ (600W) で約3分加熱後、1.5cm角に切る。
- ② ボウルに豆腐とミックス粉1袋 (お好み焼・たこ焼の素に内添) を入れてよく混ぜる。
- ③ フライパンにオリーブオイルを薄くひく。②をのせて直径21cm以上の円状に広げる。(薄めに焼くと美味しくなります) 弱火~中火にかけ、蓋をして5分焼く。表面が乾いてきたらひっくり返し、いったん火を止める。
- ④ 表面の半分に1歳からのケチャップソースを塗り、オレガノをふり、玉ねぎの半量と【A】をのせる。
- ⑤ 残りの半分に特製ソース (お好み焼・たこ焼に素内添) を塗り、残りの玉ねぎと【B】をのせる。
- ⑥ 全体に1歳からのノンエッグマヨをかけた後、蓋をして中火にかけ、様子を見ながら焼き上げる。バジル、青ねぎ、A-Labelふりかけ おかかをふる。

注)

■メニューレシビ内の()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。



使用商品

