

レタス巻きしゃぶしゃぶ カレー鍋



食物アレルギー
配慮レシピ



材料 (4人分)

「特定原材料8品目不使用 パーモントカレー <中辛>」(ハ)	2袋
水	900ml
食物アレルギー対応 昆布だしの素 (顆粒)	5g
みんなの食卓「上級ハーフベーコン」(日)	1パック
みんなの食卓「小さなシャウエッセン」(日)	1袋
豆苗	1パック
レタス	1/2個
パプリカ (赤・黄)	各1/2個
にんじん	小1本
【メはカレーうどん】	
米粉めん (うどんタイプ)	2食分
長ねぎ	1/2本



作り方

①	豆苗は根の部分を切り落とす。レタスは食べやすい大きさにちぎる。パプリカはスライサーで薄切り、にんじんはスライサーで細切りにする。
②	①とベーコンを皿に並べる。ベーコンはクルッと丸めておくと取りやすい。
③	<p><カレースープを作る></p> <p>鍋に水と昆布だしを入れて火にかけ、沸騰させる。いったん火を止め、パーモントカレーを少しずつ振り入れて溶かす。再び弱火で、時々かき混ぜながら、とろみがつくまで煮る。</p>
<メはカレーうどん>	
④	カレースープにパッケージ記載の方法で調理した米粉めんと斜め切りにした長ねぎを加え、さっと煮込む。

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。



使用商品

