

ウィンナーお結びと 桜咲くお結び



食物アレルギー
配慮レシピ



材料 (1人分)

【ウィンナーお結び 1個分】	
ごはん	60g
「A-Label (イー・ラベル) ふりかけ おかか」(永)	小さじ2
みんなの食卓「ポークウィンナー」(日) (さつと茹でておく)	1本
海苔	適量
【桜咲くお結び 2個分】	
ごはん	60g
「A-Label (イー・ラベル) ふりかけ 鮭」(永)	小さじ2
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	小さじ2
みんなの食卓「上級ロースハム」(日)	1枚
海苔 (縦に4等分して紐状にする)	2cm



作り方

<ウィンナーお結び>

- ① ごはんにA-Labelふりかけ おかかを混ぜる。
- ② ポークウィンナーを芯にしてお結びを作り、海苔で巻く。

<桜咲くお結び>

- ロースハムは半分カットして重ねる。重ねた状態のまま桜の型で3か所抜く。(桜が6枚できる)
- ① 残ったロースハムはみじん切りにする。ごはんにA-Labelふりかけ 鮭とロースハムのみじん切りと1歳からのノンエッグマヨを加えて混ぜる。
 - ② ①を2等分して小さな俵型のお結びを作り、海苔をくるくると巻く。
② 平らな表面を上にしてロースハムの桜を3枚ずつのせ、真ん中をピックで固定する。



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。