

たこウイナーナポリタン



材料 (1人分)

みんなの食卓「ポークウイナー」(日)	5本
米粉めん (パスタタイプ)	1食分
玉ねぎ	30g
にんじん	15g
ピーマン	15g
サラダ油	小さじ2
「1歳からのケチャップソース」(オ)	大さじ2
食物アレルギー対応 洋風だし (顆粒)	小さじ1
砂糖	小さじ1/2



作り方

①	<たこウイナーを作る> ポークウイナー3本を2/3まで縦に切り、次に90度回し、さらに2/3まで縦に切る。できた4本の足1本ずつ内側から半分に切り、8本足を作る。
②	フライパンにサラダ油をひき、①の足が開くまで弱火で炒める。
③	<ナポリタンを作る> 玉ねぎは薄切りにし、にんじんとピーマンは細切りにする。ポークウイナー2本は厚さ8mm程度の斜め切りにする。
④	1歳からのケチャップソース、洋風だし、砂糖を合わせる。
⑤	フライパンにサラダ油をひき、③を炒める。パッケージに記載の方法で調理した米粉めんを加え、ほぐしながら炒め、④の調味料を加えて混ぜる。
⑥	器にナポリタンを盛り、たこウイナーを飾る。

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。



使用商品

