

# 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	<p>&lt;たこウイナーを作る&gt; 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。</p>
②	<p>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。</p>
③	<p>&lt;ナポリタンを作る&gt; 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。</p>
④	<p>1歳からのケチャップソース、洋風だし、砂糖を合わせる。</p>
⑤	<p>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。</p>
⑥	<p>器にナポリタンを盛り、たこウイナーを飾る。</p>

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

