

粘り強く！ 餅入りたこ焼き



食物アレルギー
配慮レシピ



材料（16個分）

KAKOMUごはん「お好み焼・たこ焼の素」(オ)	1袋
水	350ml
たこ（ぶつ切り）	50g
餅（6～7mmに切る）	40g
青ねぎ（小口切り）	5g
サラダ油	適量
【トッピング】	
「A-Label(イー・ラベル) ふりかけ おかか」(永)	お好みの量
青ねぎ（小口切り）	お好みの量



作り方

- ① ボウルに水とミックス粉1袋（お好み焼・たこ焼の素に内添）を入れて箸などでよく混ぜ、生地を作る。
- ② たこ焼き用プレートに油をひき、生地（半分）、たこ、餅、青ねぎ、残りの生地を入れる。
しっかり焦げ目がつくまで約5分触らない。
きつね色になるまでくるくる回す。
- ③ お皿に盛り、特製ソース1袋（お好み焼・たこ焼の素に内添）、青ねぎ、A-Labelふりかけ おかかをかける。

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) 日本八ム株式会社、(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

