

キーマカレー



材料 (2皿分)

「特定原材料 8 品目不使用 バーモントカレー <中辛>」(ハ)	1袋
豚ひき肉	250g
玉ねぎ	80g
ミックスベジタブル (冷凍) (コーン・にんじん・グリーンピースなど)	100g
「1歳からのお好みソース」(オ)	大さじ2
サラダ油	小さじ1
水	75ml



作り方

①	玉ねぎはみじん切りにする。
②	フライパンにサラダ油を熱し、豚ひき肉と①の玉ねぎを炒める。豚ひき肉に火が通ったらミックスベジタブル (凍ったまま) を加えて、さらに炒める。
③	②に水を加え、沸騰したらいったん火を止め、ルウを少しずつ振り入れて溶かし、1歳からのお好みソースを加える。再び中火で時々かき混ぜながら、水分を飛ばすように5分煮詰める。

注)

■メニューレシピ内の()は企業名の略称です。
(工) 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

