

「キーマカレー」アレンジ

キーマカレーのサクサク油揚げ焼き



食物アレルギー
配慮レシピ



材料 (4切れ分)

油揚げ	1枚(17g)
みんなの食卓「ポークウインー」(日)	1本 (10g)
ミニトマト	1個 (15g)
ピーマン	1/4個 (6g)
PJアレルギー <キーマカレー>	60g
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	6g



作り方

①	油揚げは三角形の形に4等分する。ポークウインーは輪切りにし、8等分にする。ミニトマト、ピーマンは輪切りにし、4等分にする。
②	①の油揚げをフライパンに並べ、弱火～中火で熱し、両面をサクサクになるまで焼き、火を止める。
③	それぞれの油揚げにキーマカレー15g、①のポークウインー2切れ、ミニトマト、ピーマンを1切れのせ、1歳からのノンエッグマヨをしぼる。
④	③のフライパンにフタをして約2分弱火で熱し、全体を温める。

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

