

# フルーツサンド (イチゴとみかん)



## 材料 (4人分)

「みんなの食卓お米で作ったしなかいパン」(日)	} 全部で8枚
「みんなの食卓米粉のパンケーキ(メープル)」(日)	
*お好みの方で。	
イチゴ (1粒13g~15g)	4粒
みかん (Sサイズ75g位)	1個
[a] 豆乳ホイップ	100g
[a] 砂糖	15g
[a] レモン汁	小さじ1



## 作り方

- ① 米粉パンはパッケージ記載の方法で解凍しておく。
- ② ボウルに豆乳ホイップクリーム、砂糖、レモン汁を入れ、氷水にあてながら角が立つまで泡立てる。
- ③ 米粉パンにクリームを塗り、パンの中心にイチゴを2個並べて置く。(みかんの場合は半分)
- ④ フルーツが隠れるくらいクリームを塗り、米粉パンをのせてラップに包む。
- ⑤ 冷蔵庫で10分ほど冷やし、フルーツの断面が見えるようにラップごとカットする。  
※米粉パンは冷やし過ぎると固くなるので、ご注意ください。



## 使用商品



注)

■メニューレシピ内の( )は企業名の略称です。  
(I) 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。