

ライスペーパーで簡単♪ おひなさまフルーツ大福



食物アレルギー
配慮レシピ



材料（4個分）

| | |
|--|-------|
| 「ライスペーパー120g」（ケ） （キッチンばさみを利用し対角線上に半分に カットする。計4切れ） | 2枚 |
| あんこ（固めのもの）（20gずつ丸める） | 80g |
| いちご（季節の食材）（半分にカットする） | 2個 |
| バナナ（4等分の輪切りにした後、それぞれ半 分にカットする） | 6cm |
| キウイのスライス（4mm） （扇形に4等分）（使用量が少ないので無 くても可） | 1/2 枚 |
| みんなの食卓「米粉のパンケーキ」（日） （パッケージ記載の方法で解凍し、それぞれ 半分にカットする） | 2枚 |



作り方

- ① ライスペーパー 1/2枚をぬるま湯（40度くらい）に漬けて
柔らかく戻す。
半分に折り頂点が手前にくるようにまな板の上ののせる。真
ん中に半分に切ったバナナを2切れ、1cm離してのせる。
（隙間をつくっておくと、あんこをのせたときに安定する）
- ② 手前のライスペーパーを持ち上げバナナに被せる。その上
にあんこを1個のせる。着物の襟を作るイメージで左のライ
スペーパーを持ち上げあんこを包むように折り曲げる。右も同
様に折り曲げ形を整える。
同様に全部で4個作る。
- ③ 盛り付け用に米粉のパンケーキを並べる。その上に①のを
のせる。あんこにいちごとキウイを埋め込む。



使用商品



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) オタフクソース株式会社、(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。