

# 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

	<p>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なるようになま板の上ののせる。真 ん中に半分に切ったバナナを2切れ、1cm離してのせる。 (隙間をつかっておくと、あんこをのせたときに安定する)</p>
①	<p>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。</p>
②	<p>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 せる。あんこにいちごとキウイを埋め込む。</p>



## 使用商品



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) 日本ハム株式会社、(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。