

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

	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。 (隙間をつかっておく、あんこをのせたときに安定する)
①	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。
②	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。