

# 子供の日に☆ ビーフン稲荷



食物アレルギー  
配慮レシピ



## 材料（ビーフン稲荷8個分）

油揚げ	4枚
【a】水	150ml
【a】醤油（えんどうまめ醤油使用）	大さじ2
【a】砂糖	25g
「お米100%ビーフン」(ケ)	80g
「A-Label（エー・ラベル）ふりかけ おかか」(永)	小さじ4
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	適量
きゅうり（ビーフン稲荷4個分）	1/4本
みんなの食卓「ポークウイニー」(日) （ビーフン稲荷2個分）	1本
スイートコーン（ビーフン稲荷2個分）	大さじ2
海苔（目玉用）	適量



## 作り方

- 【下ごしらえ】きゅうりは2mmの輪切りにし4等分にカットする。ポークウイニーを2mmの輪切りにし、さらに半分にカットする。

油揚げは熱湯をかけ油抜きをして半分にカットする。海苔は直径5mmの円にカットする（8個）。
- 【稲荷皮】

鍋に【a】を入れて中火にかけ沸騰させる。いったん火を止め下ごしらえ済みの油揚げを入れる。アルミホイルを被せさらに蓋をして弱火で10分煮る。蓋とアルミホイルを取り1～2分煮詰め、そのまま冷やして味をなじませる。
- 鍋にたっぷりの湯を沸かし沸騰させる。ビーフンを入れて箸で軽くほぐし4分煮る。ザルに上げお湯を切り粗熱がとれたら8等分しておく。
- 稲荷皮1枚を袋状に広げ切り口を2cmくらい内側に折り込む。③のビーフン1個分の半量を詰めエー・ラベルふりかけ おかか 小さじ1/2をふり残りのビーフンを詰める。表面の具をのせる場所にノンエッグマヨを絞る。鯉のぼりのうろこに見えるようにきゅうり、ポークウイニー、コーンをそれぞれをのせる。

ノンエッグマヨを丸く絞り白目をつくる。そこに海苔の黒目をのせる。

同様に全部で8個作り、器に盛る。



## 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。