

ハロウィン焼きそばパン



約20分



材料（4個分）

みんなの食卓「お米で作ったまあるいパン」(白)	4個
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	小さじ4
「ライスパスタ」(ケ)	50g
たまねぎ	25g
ピーマン	1/2個
サラダ油	小さじ1
【a】「1歳からの好みソース」(オ)	大さじ4
【a】食物アレルギー対応洋風だしの素	2g
「A-Label (エー・ラベル) ふりかけおかか」(永)	小さじ1
みんなの食卓「ポークウニー」(日)	2個
にんじん (5mm幅の輪切り)	8枚



作り方

①	<p><下ごしらえ> たまねぎ、ピーマンは薄切り、ポークウニーは縦半分にかつし、ストローでお化けの顔を作る。にんじんは星型でくり抜きラップに包んで40秒加熱する。(600w使用)</p>
②	<p><焼きそば風ライスパスタを作る> 鍋に湯を沸かし、沸騰したら塩を入れる(水1リットルに対し塩小さじ1)。ふつふつと沸騰する火加減でライスパスタを5分30秒ゆでる。茹であがったら湯切りをし、水洗いをして水けをきる。</p>
③	<p>フライパンにサラダ油を熱し、たまねぎ、ピーマンを炒める。ライスパスタを加えて炒め合わせてから【a】で味をととのえる。A-Labelふりかけおかかをを加えて混ぜる。</p>
④	<p>パッケージ記載の方法で解凍した米粉パンの縦真ん中に切り込みを深く入れる。切り込みの内側にノンエッグマヨを塗る。</p> 
⑤	<p>③をはみだすようにたっぷり詰め、おばけポークウニーと星にんじんをトッピングする。</p>



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。