

# みんなでパクパク！ ウィンナーカレー



食物アレルギー  
配慮レシピ



## 材料 (3~4皿分)

|   |                 |
|---|-----------------|
| 「特定原材料 7 品目不使用 (はじめて食べるバーモントカレー <やさしい甘口>)」(ハ) | 3袋              |
| みんなの食卓「小さなシャウエッセン」(日)                         | 2袋              |
| 玉ねぎ   | 中1/2個<br>(100g) |
| じゃがいも   | 小 1 個<br>(100g) |
| にんじん  | 中1/4本<br>(50g)  |
| サラダ油  | 大さじ1/2          |
| 水   | 500ml           |



## 作り方

|   |  |
|---|--|
| ① | 玉ねぎ、じゃがいも、にんじんは小さめの一口大に切る。                             |
| ② | 厚手の鍋にサラダ油を熱し、①の玉ねぎ、じゃがいも、にんじんを入れ、中火でよく炒める。             |
| ③ | 水を加え、沸騰したらあくを取り、シャウエッセンを加えて、具材が柔らかくなるまで、弱火～中火で約10分煮込む。 |
| ④ | いったん火を止め、バーモントカレーを少しずつ振り入れて溶かし、再び弱火で時々かき混ぜながら約 5 分煮込む。 |

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。



## 使用商品

