

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8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 (100g)
じゃがいも	小1個 (100g)
にんじん	中1/4本 (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。



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。