

つつい食べちゃう！ ミニピザ&ミニおこ



食物アレルギー
配慮レシピ



材料 (3~4人分)

【生地 18個分】	
「1歳からのお好み焼粉米粉」(オ)	1/2袋
キャベツ (みじん切り)	200g
玉ねぎ (みじん切り)	80g
にんじん (みじん切り)	50g
コーン	100g
みんなの食卓「上級ハーフベーコン」(日) (6~7mm角カット)	1袋
水	120ml
【ピザ風トッピング】	
みんなの食卓「ポークウイニー」(日) (輪切り)	2本
ピーマン、ミニトマト (各輪切り)	各10g
「1歳からのケチャップソース」(オ)	50g
オレガノ (ドライ)	適量
【プレートトッピング】	
「1歳からのお好みソース」(オ)	50g
青ねぎ (小口切り)	10g
「A-Label (エー・ラベル) ふりかけ おかか」(永)	5g



作り方

- ① ボウルにキャベツ、にんじん、玉ねぎ、コーン、ベーコン、水、1歳からのお好み焼粉(米粉)を入れて混ぜ合わせる。
- ② ホットプレートを熱し①をひとくちサイズ位の大きさに並べて両面を焼く。
- ③ お皿に盛りつけ、ピザ風、プレートの具をトッピングして完成。

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

