

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。
- (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。



使用商品

