

ココロサラダ



食物アレルギー
配慮レシピ



材料（4人前）

蒸し鶏（1.5～2cmにカット）	150g
きゅうり	1本（130g）
塩	適量
みんなの食卓「ポーク ウイニー」（日） （3～4等分にカット）	5本
ミニトマト（半分またはくし形切り）	4～5個
大豆（缶詰）	1/2缶（60g）
スイートコーン	50g
「アレルギー特定原材料 8 品目不使用 ごまクリーミードレッシング」（エ）	お好み量



作り方

- ① きゅうりは 1 cm幅のいちょう切りにしてボウルに入れ、塩をふり全体になじませる。にじみ出た水分をキッチンペーパーなどでしっかりふき取る。
- ② ボウルに①、ポーク ウイニー、ミニトマト、蒸し鶏、大豆、スイートコーンを入れてごまクリーミードレッシングで和える。



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「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。