

# カレーチャーハンのライスボール



食物アレルギー  
配慮レシピ



## 材料 (ライスボール50g×5個分)

ごはん	180g
サラダ油	小さじ1
玉ねぎ (みじん切り)	30g
ミックスベジタブル	30g
みんなの食卓「上級ハーフベーコン」 (白) (みじん切り)	4枚
「特定原材料8品目不使用 はじめて食べる バーモンドカレー<やさしい甘口>」(ハ)	10g
サラダ菜	5枚



## 作り方

- ① フライパンにサラダ油を熱し玉ねぎを炒める。火が通ったらベーコンとごはんとはじめて食べるバーモンドカレーを加えて全体をなじませるように炒める。
- ② あら熱がとれたら5等分にして、丸くにぎりサラダ菜の上のせる。



## 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、(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。