

サツマイモご飯とふりかけの ライスボール



材料（4個分）

ごはん	160g
「A-Label（エー・ラベル）ふりかけ 鮭」（永）	4g
「A-Label（エー・ラベル）ふりかけ おかか」（永）	4g
さつまいも（1cm弱の角切り）	50g
サラダ菜	4枚



作り方

①	小鍋に水とさつまいもを入れて中火にかける。沸騰したら弱火にして6～7分ゆでザルに上げておく。
②	ご飯を2等分に分ける。それぞれに鮭ふりかけとおかかふりかけを加えて混ぜる。さつまいもを等分に加えザックリ混ぜる。それぞれ2等分して丸く握りサラダ菜にのせる。



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。