

選べる プチオープンサンド



材料 (各4人分)

【ブーケハムサラダ 4個分】	
みんなの食卓「ふくら米粉パンスライス」(日)	1枚
みんなの食卓「上級ロースハム」(日)	2枚
リーフレタス	4g
パプリカ(赤、黄)(各薄切り)	16g
きゅうり(千切り)	16g
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	4g
【花スティック 4個分】	
みんなの食卓「お米で作ったしゅくいパン」(日)	1枚
みんなの食卓「上級ロースハム」(日)	2枚
きゅうり(輪切り)	16g
パプリカ(赤、黄)	少々
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	4g
【ミートボールタワー 4個分】	
みんなの食卓「ふくら米粉パンスライス」(日)	1枚
ミートボール	4個
ミニトマト(半分に切る)	30g
きゅうり(1~2mmの輪切り)	12g
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	4g



作り方

＜ブーケハムサラダ＞	
①	半分に切ったロースハムに、パプリカ、きゅうり、リーフレタスをのせてブーケ状に巻く。
②	パッケージの記載方法で解凍した米粉パンを4等分に切り、1歳からのノンエッグマヨを塗り、①のブーケハムサラダをのせてスティックを刺す。
＜花スティック＞	
①	パッケージの記載方法で解凍した米粉パンを縦に4等分に切り、1歳からのノンエッグマヨを塗る。
②	ロースハムときゅうりは花型で抜き、それぞれ8個の花型をつくる。
③	①に花ハム、花きゅうりを交互に並べ、中央に米粒大に切ったパプリカを乗せる。
＜ミートボールタワー＞	
①	ミートボールはパッケージの記載方法で温める。
②	パッケージの記載方法で解凍した米粉パンを4等分に切り、1歳からのノンエッグマヨを塗る。
③	半分に切ったミートボールとミニトマト、きゅうりを乗せ、スティックを刺す。



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。