

かわいい小さな 花むすび



食物アレルギー
配慮レシピ



材料 (6個分)

| | |
|-------------------------------------|------|
| 温かいごはん | 240g |
| 「A-Label (イー・ラベル) ふりかけ おかか」(永) | 6g |
| 「A-Label (イー・ラベル) ふりかけ 鮭」(永) | 6g |
| みんなの食卓「ポーク Weiner」(日) (2mm位の輪切り) | 1本 |
| アスパラガス (太め) (茹でた後、2mm位の輪切り) | 1本 |
| ヤングコーン (茹でた後、2mm位の輪切り) | 1本 |
| ミックスベジタブル | 各2粒 |
| きゅうり (半月の薄切り) | 適量 |
| 「1歳からのノンエッグマヨ」(オ) | 適量 |



作り方

- ごはんを半分に分け、粗熱を取る。
半分に分けたごはんそれぞれにA-Labelふりかけ おかか、
① A-Labelふりかけ 鮭を入れて混ぜ、ラップを使って、小さな
おむすびを作る。
※表面に具を乗せやすいように作る。
- おにぎりの表面の中央を少し凹ませ、1歳からのノンエッグマ
ヨを絞る。それぞれの輪切りを5枚ずつ花びらのように並べる。
真ん中にミックスベジタブルを1粒乗せる。きゅうりを添える。

注)

- メニューレシピ内の()は企業名の略称です。
- (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7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。



使用商品

