

# レンチン夏野菜の ベーコン巻き



食物アレルギー  
配慮レシピ



## 材料（7個分）

みんなの食卓「上級ハーフベーコン」(日)	1パック
パプリカ(赤、黄)	各1/5個
オクラ	2本
ヤングコーン	1本
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	小さじ2
「1歳からのケチャップソース」(オ)	小さじ2



## 作り方

- ① パプリカ(赤、黄)はそれぞれ3等分にする。オクラはヘタの周りをきれいにむいておく。ヤングコーンは縦半分にかットする。
- ② パプリカは赤と黄を1切れずつ合わせてベーコンで巻く。オクラは1本ずつ、ヤングコーンは1切れずつそれぞれベーコンを巻く。
- ③ キッチンペーパーを敷いた耐熱皿に、②を並べてラップをかけ、電子レンジで600W1分50秒加熱する。
- ④ 1歳からのノンエッグマヨ、1歳からのケチャップソースをそれぞれ皿に入れ、つけながらいただく。



## 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「えび・かに(\*)・くまみ・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。