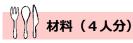


食物アレルギー 配慮レシピ





「みんなの食卓ふっくら米粉パンスライス」(日) 「みんなの食卓米粉のパンケーキ(メープル)」(日) *お好みの方で。	全部で8枚
イチゴ(1粒13g~15g)	4粒
みかん(Sサイズ75g位)	1個
【a】豆乳ホイップ	100g
【a】砂糖	15g
【a】レモン汁	小さじ1

フルーツサンド



1	米粉パンはパッケージ記載の方法で解凍しておく。
2	ボウルに豆乳ホイップクリーム、砂糖、レモン汁を入れ、氷水にあてながら角が立つまで泡立てる。
3	米粉パンにクリームを塗り、パンの中心にイチゴを 2 個並べて置く。(みかんの場合は半分)
4	フルーツが隠れるくらいクリームを塗り、米粉パンをのせてラップに包む。
(5)	冷蔵庫で10分ほど冷やし、フルーツの断面が見えるように ラップごとカットする。

※米粉パンは冷やし過ぎると固くなるので、ご注意ください。







- 注)
 ■メニューレシピ内の()は企業名の略称です。
 (I) 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) 日本ノ仏株式会社、(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・かこ(*)・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。