

ブタさんポテトサラダ



食物アレルギー
配慮レシピ



材料（4個分）

じゃがいも（皮無し）	1個(100g)
カリフラワー	50g
「たまご・乳を使っていないシーザーサラダドレッシング」(エ)	大さじ1.5～ お好み量
きゅうり（1mm幅の輪切り）	1本
みんなの食卓「ポークウニー」(日)	1本
「1歳からのケチャップソース」(オ)	少々
海苔（黒目用 8個にカット）	少々



作り方

- 【ポテトサラダをつくる】
じゃがいもはラップに包み電子レンジ（500w）で2～3分加熱した後、2分蒸らす。
カリフラワーは1cm幅にカットし小さじ1の水をかけラップに包む。電子レンジ（500w）で1分30秒加熱した後、2分蒸らす。じゃがいもとカリフラワーをボウルに入れてお好みの食感になるまで潰し、たまご・乳を使っていないシーザーサラダドレッシングで味を調える。
- 【ポークウニーでブタさんの顔のパーツを作る】
鼻・・・幅3ミリ程の輪切りを4個用意する。
それぞれストローで鼻の穴を2個つつあける。
目・・・鼻の穴でくり抜いたものを目に使用する。
耳・・・残っている皮の部分を三角にカットし8個用意する。
- ポテトサラダを4等分して丸める。
総菜用のカップに乗せ周りにきゅうりの輪切りを差し込む。
②で作ったブタさんの顔のパーツを乗せる。
目のパーツには海苔で作った黒目を乗せる。
ケチャップソースでほっぺを描く。



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「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。