

# ひな祭りのカップサラダ



## 材料（2個分）

「フォー」(ケ)	25 g
みんなの食卓「上級ロースハム」(日)	2枚
「アレルギー特定原材料8品目不使用フレンチ白ドレッシング」(工)	大さじ2～調整
塩、こしょう	少々
スマーカーサーモン	4枚
スイートコーン	40 g
きゅうり（輪切り）	3枚
サニーレタス	2枚（小さめ）
「アレルギー特定原材料8品目不使用フレンチ白ドレッシング」(工)	適量



## 作り方

- 【米粉麺のサラダ】鍋に湯を沸かしフォーをゆでる。（6～7分）湯切りをし、水洗いをして水気をしつかり切る。キッチンバサミなどで食べやすくカットする。  
みんなの食卓ロースハムは5ミリ幅の細切りにする。ボウルにフォーとハム、フレンチ白ドレッシングを入れて和える。塩、こしょうで味を調える。
- 【スマーカーサーモンの薔薇】スマーカーサーモンを1枚ずつ広げて端からくるくる巻いて、薔薇のように形を整える（4個作る）
- きゅうりを3枚重ねて半分に切る。サニーレタスは飾り用の葉の部分を2切れ残し、あとは食べやすい大きさに刻む。
- カップ2個に刻んだサニーレタス、①、スイートコーンの順に詰める。サニーレタスときゅうり、②をバランスよく良く乗せる。フレンチ白ドレッシングをかける。



## 使用商品



注)

■メニュー内の( )は企業名の略称です。  
 (エ)エヌ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「卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに(\*)・くるみ」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。