

# ひな祭りのカップサラダ



食物アレルギー  
配慮レシピ



## 材料（2個分）

「フォー」(ケ)	25g
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」(エ)	大さじ2～調整
塩、こしょう	少々
スモークサーモン	4枚
スイートコーン	40g
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」(エ)	適量



## 作り方

①	【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っかり切る。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。
②	【スモークサーモンの薔薇】 スモークサーモンを1枚ずつ広げて端からクルクル巻いて、薔薇のように形を整える（4個作る）
③	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。
④	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(\*)・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。