

添付資料(1) 食物アレルギー配慮レシピ「わいわいクリスマス」

冬のパーティーシーンにあわせた「わいわいクリスマス」をテーマにしたレシピです。



ふたつのおいしさ！お好みピザ



クリスマスミートローフ



クリスマス風スコップケーキ

●ふたつのおいしさ！お好みピザ

材料(1枚分)	分量
KAKOMUごはん「お好み焼・たこ焼の素」(オ)ミックス粉(お好み焼・たこ焼の素に内添)	1袋
絹ごし豆腐	220g
オリーブオイル	小さじ1
「1歳からのケチャップソース」(オ)	お好み量
オレガノ	適量
KAKOMUごはん「お好み焼・たこ焼の素」(オ)特製ソース(お好み焼・たこ焼の素に内添)	お好み量
玉ねぎ(みじん切り)	30g
aみんなの食卓「ポークウイニー」(ニ)(斜め薄切り)	3本
aミニトマト(輪切り)	3個
aピーマン(輪切り)	1/3個
aブラックオリーブ輪切り	4~5枚
bみんなの食卓「ハーフベーコン」(ニ)(1.5cm幅に切る)	4枚
bスイートコーン	20g
bじゃがいも(電子レンジで約3分加熱後1.5cm角に切る)	60g
「1歳からのノンエッグマヨ」(オ)	お好み量
バジル	お好み量
小ねぎ(小口切り)	お好み量
「A-Label(エー・ラベル)ふりかけ おかか」(永)	お好み量

【つくり方】

- ① ボウルにミックス粉(お好み焼・たこ焼の素に内添)と絹ごし豆腐を入れて混ぜる。
- ② フライパンにオリーブオイルを薄くひく。①をのせて直径21cm以上の円状に広げる(薄めに焼いた方が美味しい)。弱火~中火にかけ蓋をして5分焼く。表面が乾いて来たらひっくり返し、いったん火を止める。表面の半分に1歳からのケチャップソースを塗ってオレガノをふり、玉ねぎの半量と(a)をのせる。残りの半分に特製ソース(お好み焼・たこ焼の素に内添)を塗り、残りの玉ねぎと(b)をのせる。全体に1歳からのノンエッグマヨをかけた後、蓋をして中火にかけ様子を見ながら焼き上げる。バジル、小ねぎ、A-Labelふりかけ おかかをふり完成。

●クリスマスミートローフ

材料(4人分)	分量
KAKOMUごはん「ハンバーグの素」(オ)デミ風ソースの素(ハンバーグの素に内添)	1袋
水	大さじ4
みんなの食卓「ハーフベーコン」(ニ)	1パック
合挽き肉	400g
玉ねぎ(みじん切り)	100g
KAKOMUごはん「ハンバーグの素」(オ)ハンバーグの素(ハンバーグの素に内添)	1袋
ブロッコリー(小房にわけ)	150g
ミックスベジタブル(解凍する)	大さじ2
赤パプリカ(星形にくり抜く)	3cm角

【つくり方】

- ① *オーブンは200度に予熱をかける。
ボウルに合挽き肉と玉ねぎとハンバーグの素(ハンバーグの素に内添)を入れて手でこねる。
- ② 天板にオーブンシートを広げ①を直径18cm位のリング状に成型する。ベーコンを均等に被せオーブンで20分焼く。焼いている間にブロッコリーを軽く茹でザルにあげて水けを切っておく。
- ③ ②が焼き上がったなら盛り付け皿に移す。真ん中にブロッコリーをツリー状に積み上げミックスベジタブルとパプリカをトッピングする。耐熱容器にデミ風ソースの素(ハンバーグの素に内添)と水を入れて混ぜる。ラップをかけて電子レンジで約2分加熱し、ミートローフに添える。

●クリスマス風スコップケーキ

材料(4人分)	分量
みんなの食卓「米粉のパンケーキ(メープル)」(ニ)	1袋
【カスタード風クリーム】	
無調整豆乳	300ml
「1歳からのお好み焼粉米粉」(オ)	30g
砂糖	45g
かぼちゃペースト	30g
豆乳ホイップクリーム	200ml
砂糖	30g
イチゴ(大きめ)	10個
ブルーベリー	15粒
バナナ	1本
ミント	適量
粉砂糖	適量

【つくり方】

- ① 【カスタード風クリームを作る】
ボウルに1歳からのお好み焼粉と砂糖を入れる。豆乳を少しずつ加えながらダマにならないように混ぜる。小鍋に移し中火にかけて木べらで混ぜながら、とろみがつくまで煮詰める。かぼちゃペーストを加えて冷ましておく。
- ② 米粉のパンケーキは厚みを半分にスライスし、さらに大きさを1/4にカットする。
- ③ バナナは1cmの輪切りにする。イチゴは縦半分にカットしハートの型で抜いた後、更に半分にスライスする。ボウルに豆乳ホイップクリームと砂糖を入れる。ボウルを氷水にあてながら角が立つまで泡立てる。
- ④ 容器に②と①とバナナ、くり抜いた後のイチゴを重ねて敷き詰める。表面を豆乳ホイップクリームで覆う。イチゴとブルーベリーをのせてミントを飾り粉砂糖をふる。

注1)メニューレシピ内の()は企業名の略称です。
(オ) オタフソース株式会社/(永) 株式会社永谷園
(ニ) 日本ハム株式会社/(ハ) ハウス食品株式会社

注2)メニューレシピ内の電子レンジによる加熱時間は600Wの設定です。
ただし、機種により異なりますので、お使いの機種により調整してください。