

アレルギー対応

特定原材料7品目(鶏卵、牛乳、小麦、えび、かに、そば、落花生)を使用していません。



豆乳で作る コーンスープ

調理時間
10分

◆ 材料/1人前

- ・コーン缶詰(クリームスタイル)
1缶(190g)
- ・無調整豆乳(常温保存可能のもの)
200ml 2パック(400ml程度)
- ・食塩(少々)

※アレルギーを確認して用意する。

作り方

- ① 鍋にコーンを入れ、豆乳を適量加えて混ぜながら温める。
- ② 食塩で味を調える。

味付けの工夫 ココア+豆乳+砂糖でミルクココア風のドリンクを作ることできる。



あんこ餅

調理時間
10分

◆ 材料/1人前

- ・切り餅(2コ)
- ・ゆで小豆(缶詰)適量

※アレルギーを確認して用意する。

作り方

- ① 鍋に湯を沸かして餅を茹でる。
- ② 茹でた餅にゆで小豆をかける。

味付けの工夫 ごま、きな粉をまぶしてもよい。