

MENU

サーモンのミニ☆ライスケーキ



お子さんに人気の高いサーモンのお寿司を、かわいいらしいケーキに見立てました。

34 小児難治アレ学会

材料 (1人分)

精白米	45 g
水	55 g
醤油	5 g (小さじ1)
鮭(刺身用キングサーモン)	20 g
かつお節	0.3 g (適宜)
貝割れ大根	0.3 g (適宜)

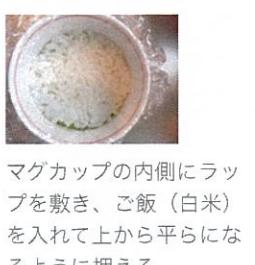
■ ここに掲載されているレシピは、材料に特定原材料（卵、乳、小麦、そば、落花生（ピーナツ）、えび、かに）を使わず作成したものです。（但しこそ、しょうゆは対象外）食物アレルギーの除去内容には個人差があります。専門医の指示のもとで、自分にあった食物（調味料を含む）の選択を行ってください。

■ ※ 今回使用されている加工食品の原材料情報は、2017年4月現在のもので、特定原材料不使用の製品を使用しています。ベーコンなどの製品は、メーカーによって特定原材料が使用されているものがあります。また、加工食品は商品名が同じであっても、原材料は予告なく変更されることがあります。試作をする際には、原材料を慎重に確認し、購入してください

1 米を研ぎ、炊飯器で炊く。

2 炊き上がったご飯100gを半分に分け、片方に醤油を加えよく混ぜ合わせる。鮭は1cm角に切る。

3 マグカップの内側にラップを敷き、ご飯（白米）を入れて上から平らになるように押える。



4 鮭を敷き、2の醤油ご飯を敷いて上から平らになるように押える。ラップをひねりながら持ち上げ、カップから取り出す。

5

4（白米部分が上）を皿に盛り付け、かつお節、鮭、貝割れ大根を飾る。

6

レシピ作成チーム名
「With D」

レシピID: 4487298 公開日: 17/04/26 更新日: 17/05/01

第34回日本小児難治喘息・アレルギー疾患学会企画

病院施設・各種学校対抗！アレルギー対応食おもてなし料理レシピコンテスト



病院施設・各種学校対抗！
アレルギー対応食おもてなし料理コンテスト

部門賞 主食賞

サーモンのミニ☆ライスケーキ

With D

古川 翔太 磯崎 淳 中村 陽一 田代 保恵 山田 真由美 上原 直子

あなた方は病院施設・各種学校対抗！

アレルギー対応食おもてなし料理コンテストにおいて、
食アレ児がうんと喜びそうなステキなレシピを創作されました。
これからも皆で一丸となつてもっと大きな化学反応を起こして、
魅力的なレシピを生みだしてください。



2017年7月22日(土)

第34回日本小児難治喘息・アレルギー疾患学会
会長 楠 隆



病院施設・各種学校対抗！アレルギー対応食おもてなし料理コンテスト

審査委員長 岡藤 郁夫
副委員長 関田 恵