料理名	トマトサラダ	
	102kcal	
材　　料	分　量 （２人分）	盛り付けイメージ
トマトピューレ ゼラチン 水 きゅうり クリームチーズ 水菜 ベーコン めんつゆ	200cc 7g 適量 １本 30g 30g 30g 100cc	

作り方

① ゼラチンは水につけてふやかす
② 鍋にめんつゆ、トマトピューレを入れてひと沸きさせてから火を止め①を加え、溶かす
③ ②を流し缶に入れ、冷やし固める
④ きゅうりは千切りにし、水菜は２～３ｃｍくらいの長さに切る
⑤ クリームチーズは１ｃｍ角に切る
⑥ ③を１ｃｍ各に切る
⑦ ボウルに④、⑤、⑥を軽く混ぜ合わせて器に盛り付ける

特定原材料

卵	乳製品	小麦	そば	落花生	えび	かに	牛肉	鶏肉	豚肉	ゼラチン	大豆	まつたけ	山芋
●	●	●							●	●	●		
オレンジ	キウイ	くるみ	バナナ	もも	りんご	あわび	いか	いくら	鮭	鯖	カシューナッツ	ごま	