

# 10月18日は「冷凍食品の日」

～ココロにおいしい、冷凍食品～

## 冷凍食品アレンジメニュー

カテゴリ	料理名 (アレルギー)	使用している冷凍食品
渡辺満里奈さん ミニクッキング メニュー	つくねのチーズ焼き (小麦/乳)	冷凍つくね 冷凍洋野菜ミックス
	和野菜のポタージュ (乳)	鱈 冷凍和野菜ミックス
家族で団欒 パーティーメニュー	温製 フィッシュ&チップス マッシュピースとタルタルソース (卵/小麦/乳)	鱈 皮付きポテト グリンピース
	温製 メンチカツとサワークラウトの焼きライスバーガー (小麦/乳)	メンチカツ ライスパンズ
	温製 鶏肉とひよこ豆のキーマカレー ナン添え (卵/小麦/乳)	鶏挽肉 ひよこ豆 ナン
シェフのアイデア 贅沢メニュー	温製 クリビヤックサーモン ブリオッシュ生地包み トマトソース (卵/小麦/乳)	サーモン マッシュルーム クレープ
	温製 シャリアピンステーキ ニョッキと粟麩のクリーム添え (小麦/乳)	牛ストリップロイン ニョッキ 粟麩 茸
	温製 コーンスープとフォアグラのソテー カプチーノ仕立て (小麦/乳)	コーン フォアグラ
世界のグルメ トレンドメニュー	冷製 トマトとタピオカの冷やしポトフ バジリコ風味	タピオカ バジリコ
	温製 ポルトガルの魚介鍋 カルディラーダ (小麦/えび)	ムール貝 海老 カサゴ パケット
	温製 仔羊のロースト 黒オリーブ風味 カリフラワーライスとビメントオイルパウダー	仔羊 カリフラワー
健康ヘルシーメニュー	冷製 アロマテラピー ハーブたっぷりタブレとオマール海老・帆立貝のビネグレット風味 (小麦/えび)	オマール海老 タブレ
	冷製 良質タンパクを酢桶であっさり冷やしうどん 豚肉そぼろの味噌仕立て (小麦)	うどん 豚肉
	温製 ダイエットもなっとく脂肪燃焼 ココナツオイルのお粥 コンジートムヤンクン風味 (えび)	海老 白飯
	食物繊維が豊富な人気のタピオカとミルクティーのヴェリーヌ (乳)	タピオカ ホイップクリーム
みんなでシェアしたい スイーツメニュー	マロンと洋梨のフランベ ミルクシャーベット (乳)	マロン ミルクシャーベット
	グリオットチェリーとカシスのフォレノワール (卵/小麦/乳)	グリオットチェリー カシス チョコレートスポンジ
	タルトタタン (卵/小麦/乳)	パイシート カスタードクリーム

