

2月行事

節分

節分とは「季節を分ける」季節の変わり目を表します。立春が1年の始まりとされ、その前日が節分になります。「魔=鬼」として、豆を鬼の目に投げつけ追い払うことに通じて、これから始まる新しい1年を無病息災で過ごせるようにと豆をまくようになりました。

当社取扱商品のご紹介

2017年
節分行事食



節分福豆

国産大豆を100%使用しています。
食べやすくカットしたアーモンドを混ぜました。
アレルギーは大豆のみです。

大豆を使ったレシピ

挽き割り大豆のマセドアンサラダ



献立栄養価

エネルギー(kcal)	164	亜鉛(mg)	0.8
たんぱく質(g)	5.7	ビタミンA(μgRE)	39
脂質(g)	9.6	ビタミンB1(mg)	0.08
ナトリウム(mg)	175	ビタミンB2(mg)	0.08
カルシウム(mg)	90	ビタミンC(mg)	36
鉄(mg)	0.5	食物繊維(g)	2.2
マグネシウム(mg)	28	食塩相当量(g)	0.4

材料(1人分)

- SNF 蒸し挽き割り大豆 (10g)
 - 冷凍ダイスポテト (50g)
 - 赤パプリカ (10g)
 - きゅうり (10g)
 - コーン缶 (10g)
 - こだわりゴーダチーズクラッシュ (10g)
 - 酢 (1.5g)
 - マヨネーズ (8g)
 - 塩 (0.1g)
 - こしょう (0.02g)
- (※オレンジ色の材料は弊社取扱商品です。)

作り方

- ①ダイスポテトはボイル後、水気を切り熱いうちに酢をふりかけて冷ましておく。
- ②赤パプリカ、きゅうりは角切りにしてさっと熱湯にくぐらせ、水気を切って冷ましておく。
- ③①②と蒸し挽き割り大豆、コーン、クラッシュチーズを混ぜ合わせ、マヨネーズ、塩、こしょうで調味する。

商品・レシピはSN食品研究所HPへ

SN食品

検索

