

4月6日 春巻きの日

「春巻き」の春で4月、巻きをロール(6日)とする語呂合わせから制定。
新年度を迎えるこの季節に春巻を食べて幸せを巻きとってほしいという思いが込められている。

当社取扱商品のご紹介



SNF おいしい春巻

キャベツ、ニンジン、たまねぎを使用した春巻です。パリパリとした食感をお楽しみください。

春巻きレシピ

カニクリーム春巻き



献立栄養価 (1人分)

エネルギー(kcal)	99	亜鉛(mg)	0.2
たんぱく質(g)	3.2	ビタミンA(μgRE)	37
脂質(g)	4.0	ビタミンB1(mg)	0.03
ナトリウム(mg)	321	ビタミンB2(mg)	0.06
カルシウム(mg)	49	ビタミンC(mg)	2
鉄(mg)	0.1	食物繊維(g)	0.9
マグネシウム(mg)	9	食塩相当量(g)	0.8

材料 (1人分)

- ・ [バター \(3g\)](#)
- ・ 玉ねぎ (22g)
- ・ カニカマ (5g)
- ・ 食塩 (0.5g)
- ・ 小麦粉 (3g)
- ・ 牛乳 (33g)
- ・ 春巻きの皮 (1枚)

(※青色文字の材料は弊社取扱商品です。)

作り方

- ①玉ねぎは薄切り、カニカマはほぐしておく。
- ②フライパンに油を熱し、玉ねぎと塩を入れて弱火でじっくり炒める。
- ③玉ねぎがしんなりしたら、バターを入れて溶かす。バターが溶けたら小麦粉を入れて炒める。
- ④牛乳を加えて強火で沸騰させる。
- ⑤かにかまを混ぜて、バットに移し粗熱をとる。
- ⑥春巻きの皮で包み、170℃の油できつね色になるまで揚げる。

商品・レシピはSN食品研究所HPをご覧ください

SN食品

検索

