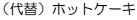
食物アレルギー対応 卵・乳・大豆除去

チーズ蒸しパン



チーズと卵、豆乳を除去。 普通食と区別する ために、提供する形 を変える。





食 品 名	一人分(g)
小麦粉	15
ベーキングパウダー	0.5
●ナチュラルチーズ (クリーム)	6
砂糖	4
<u>●粉チーズ</u>	1
<u> </u>	10
<u>●豆乳(無調整)</u>	5

食 品 名	一人分(g)
★ホットケーキミックス	17
砂糖	1
★水	13.5
★サラダ油	1

ひとロメモ

ホットケーキミックスは、卵と乳、大豆を含まないものを使用することを想定しています。

※●は除去する食材、★は代替食材及び追加する食材、代替食で変更となる食材の分量は青字で記載。

(作り方)

<代替:ホットケーキ>

- ① ホットケーキミックス・砂糖を混ぜ合わせる。
- ② ①に油と水を加えて混ぜる。
- ③ アルミカップか型に流し、160℃のオーブンで10~15分程度焼く。

食物アレルギー代替食調理のポイント

- ・代替食で使用する食材は、アレルゲンとなる食材を調理する前に取り分けておく。
- 代替食は普通食より先に調理し、盛り付ける。