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。

（代替）ホットケーキ

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
●粉チーズ	1
●卵	10
●豆乳（無調整）	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。