

食物アレルギー対応 卵・乳除去

ソフトドーナツ



フォローアップミルクと卵を除去。
普通食と区別するため、
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	13
ベーキングパウダー	0.5
● <u>フォローアップミルク</u>	6.5
水	3.5
● <u>卵</u>	6
砂糖	3
揚げ油	4

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、乳と卵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。