

【食物アレルギーに対応した料理の紹介②】

分類	料理名	食物アレルギー対応の工夫
主食	メキシカンライス	えび 除去食対応
	焼きそば	小麦 代替食対応
	ミートスパゲティ	小麦・乳 代替食対応
主菜	ハムとポテトのピザ風焼き	卵・乳 除去食対応
	チキンカツのトマトソースかけ	卵 不使用
	ポテトの米粉グラタン	小麦・乳 不使用
	豆のクリームグラタン	小麦 不使用
	鮭とブロッコリーの豆乳グラタン	小麦・乳 不使用
デザート	サターアンダギー	卵・乳 不使用
	スイートポテト	卵・乳 不使用

※ 作成者：平成 29 年度京都府学校給食研究会栄養教諭・学校栄養職員部

※ 平成 29 年度研究活動報告書学校給食指導資料（京都府学校給食研究会平成 30 年 3 月発行）に掲載