

【食物アレルギーに対応した料理の紹介①】

対応する原因食物	対応の工夫		料理名
	調理作業工程での工夫	食品選定・調理方法による工夫	
小麦		○	米粉マカロニのスープ
		○	チキンカツ
		○	ツナとポテトのグラタン
卵	○		牛肉の柳川風
	○		まんまるおでん
		○	さっぱりポテトサラダ
		○	高菜ピラフ
乳・乳製品	○		じゃがいものチーズ煮
小麦・卵		○	竹輪のいそべ揚げ
小麦・乳・乳製品		○	クリームシチュー
卵・乳・乳製品		○	おからハンバーグ
小麦・卵・乳・乳製品		○	米粉のカップケーキ
		○	ミートローフ
ごま	○		こまつなとじゃこの炒め煮
いか	○		八幡浜ちゃんぽん
いか・たけのこ	○		中華丼
卵	(アレルギーフリーの加工食品の活用による対応)		鮭のカラフル焼き
小麦・乳・乳製品	(アレルギーフリーの加工食品の活用による対応)		なかよしカレー

※ 作成者：平成 28 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 28 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 29 年 3 月発行)に掲載