

【表の見方】

献立名								
対応の工夫								
	食品名	1人当たり可食量g	作り方					
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>除去食対応・・・調理の途中で原因食物を除去する対応</p> <p>代替食対応・・・除去した原因食物に対して別の食材で代替して提供する対応</p> <p>不使用・・・料理に原因食物を使用しない対応</p> </div>						
		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【表の中の記号】</p> <p>★印・・・アレルギー原因食物(特定原材料)やそれを含む加工食品</p> <p>☆印・・・アレルギー原因食物(特定原材料)が使用されていない加工食品等</p> <p>—(二重線)・・・アレルギー原因食物を別鍋に取るタイミング等</p> </div>						
*ポイントなど		<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <p>アレルギー原因食物の中でも特にアレルギーを起こしやすいとされる食品(特定原材料)の確認</p> </div>						
アレルギー原因食物(特定原材料)の使用	基本食	卵	乳製品	小麦	えび	かに	ピーナッツ	そば
	アレルギー対応食							