料理名	チキンカツ	小麦

アレルギー原因食物	卵	乳製品	小麦	えび	かに	ピーナッツ	そば
	○	×	×	×	×	×	×

対応の工夫：調理作業工程での工夫　・　食品選定・調理方法による工夫

食品名	1人当たり可食量g
鶏肉	50
食塩	0.2
こしょう	0.01
でん粉	6.5
鶏卵	3
大豆粉	8
揚げ油	5

作り方

① 鶏肉に塩、こしょうで下味を付ける。

② 鶏肉にでん粉、溶き卵、大豆粉の順につける。

③ 油で揚げる。

＊ポイントなど

小麦粉やパン粉を使用する場合と同じ手順で、でんぷん→溶き卵→大豆粉の順に衣付けをする。

鶏卵も除去するときは、水溶きでん粉→大豆粉の順に衣をつける。