献立名	ハムとポテトのピザ風焼き
対応の工夫	卵・乳　【除去食対応】

食品名	1人当たり可食量g
じゃがいも	50
☆ハム	8
たまねぎ	10
炒め油	0.8
★鶏卵	20
食塩	0.04
こしょう	0.02
☆ノンエッグマヨネーズ	10
トマトケチャップ	11
パセリ	0.5
★チーズ	10
紙カップ・小判型	1枚

作り方

① じゃがいもは、1cmくらいのさいの目切りにして、茹でておく。

② たまねぎ、ハムは色紙に切って、油でさっと炒めておく。

③ 卵はゆでて粗みじんに切っておく。パセリはみじん切りにし、水にさらしておく。

④ ①、②、③、ノンエッグマヨネーズ、食塩、こしょうを混ぜる。

⑤ アレルギー対応食は①、②を必要分、別容器に取りわけ、ノンエッグマヨネーズ、食塩、こしょうを混ぜ、卵は入れない。

⑥ カップに④を入れ、ケチャップをかけてチーズとパセリを混ぜたものをのせる。

⑦ アレルギー対応食にはパセリのみをのせ、チーズをのせない。

⑧ 200℃のオーブンで15分ほど焼く。

＊ポイントなど

- 加工食品であるハムには、乳、卵等のアレルギー原因食物が使用されていることがあるので、アレルゲンフリーのハムの選定も考慮する。
- マヨネーズは卵不使用のものを活用する。
- 卵とチーズ（乳製品）をアレルゲンに持つ児童が別の場合も、 誤配を防ぐためどちらも抜いたものを提供する。
- 原因食物が入っている料理とアレルギー対応食との違いをわかりやすくするため、カップの素材（アルミ、紙カップ等）や形の違うものを使用する。

アレルギー原因食物（特定原材料）の使用		卵	乳製品	小麦	えび	かに	ピーナッツ	そば
	基本食	○	○	ー	ー	ー	ー	ー
	アレルギー対応食	ー	ー	ー	ー	ー	ー	ー