

料理名		牛肉の柳川風					卵
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	作り方					
牛肉スライス	30	① 削り節でだしをとる。干しいたけは水にもどしておく。 ② たまねぎはうす切り、ごぼうはさがき、にんじんと干しいたけはせん切り、葉ねぎは小口切りにする。 ③ だしに、牛肉、清酒、砂糖、食塩を加える。 ④ たまねぎ、ごぼう、にんじん、干しいたけ、干しいたけのもどし汁を加えて煮込む。 ⑤ みりん、しょうゆを加える。 ⑥ 水溶きでん粉を加える。 ⑦ <u>食物アレルギーを有する児童生徒分を取り分け、葉ねぎを加えて仕上げる。</u> ⑧ 残りの材料に溶き卵を加え、葉ねぎを加えて仕上げる。					
★鶏卵	25						
ごぼう	30						
たまねぎ	30						
にんじん	15						
葉ねぎ	3						
干しいたけ	0.5						
こいくちしょうゆ	2.4						
うすくちしょうゆ	1.4						
砂糖(三温糖)	1						
本みりん	0.5						
清酒	1						
食塩	0.5						
でん粉	1						
削り節	2						
水	20						
*ポイントなど 鶏卵が入る前にアレルギー対応人数分を取り分ける。							