

料理名	<b>さっぱりポテトサラダ</b>						卵
アレルギー 原因食物	<div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">卵 ×</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">乳製品 ×</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">小麦 ×</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">えび ×</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">かに ×</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">ピーナッツ ×</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">そば ×</div> </div>						
対応の 工夫	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">調理作業工程での工夫</div> <span style="margin: 0 10px;">・</span> <div style="border: 2px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block;">食品選定・調理方法による工夫</div>						
食品名	1人当たり 可食量g	作り方					
じゃがいも	25	① じゃがいもはさいの目切りにする。きゅうりは輪切り、たまねぎはうす切りにする。 ② 調味料を合わせておく。 ③ 材料をゆで、冷却した後、②の調味料で和える。					
きゅうり	18						
たまねぎ	10						
☆ボンレスハム	5						
サラダ油	1.5						
穀物酢	1.5						
砂糖(上白糖)	1						
食塩	0.3						
こしょう	0.02						
<p><b>*ポイントなど</b>          マヨネーズで和えるイメージがあるポテトサラダを、ドレッシングで和えて、アレルギーフリーの料理にした。          メニュー名を工夫し、マヨネーズ入りでないことを強調した。</p> <p>注: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ります。アレルギーフリーのハムの選定も考慮しましょう。</p>							