

献立名	<b>豆のクリームグラタン</b>
-----	-------------------

対応の工夫	<b>小麦（不使用）</b>
-------	----------------

食品名	1人当たり 可食量g	作り方
じゃがいも	35	① じゃがいもは、角切りにし、ゆでておく。 ② たまねぎは、せん切りにする。 ③ 鍋にバターを入れ、ベーコンとたまねぎを炒め、マッシュルームを加える。 ④ 湯で攪拌した脱脂粉乳、豆ペースト、鶏がらスープを加え、食塩、こしょうで調味し、じゃがいもを加える。 ⑤ カップに入れ、チーズとパセリを合わせたものを上からかけて、オーブンで焼く。(225℃、12分)
☆ベーコン	8	
たまねぎ	8	
マッシュルーム水煮	8	
★バター	0.6	
冷凍豆ペースト	30	
★脱脂粉乳	8	
水	16	
鶏がらスープ	4	
食塩	0.07	
こしょう	0.03	
★シュレットチーズ	10	
パセリ	0.5	
紙カップ・小判型	1枚	

**\*ポイントなど**

- 加工食品であるベーコンには、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、アレルギーフリーのベーコンの選定も考慮する。
- ホワイトルウ(小麦粉)を使用せず、冷凍豆ペースト(インゲン豆)でとろみをつける。



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	—	—	○	—	—	—