| 料理名 | じゃがいものチーズ煮 | 乳 |
|---|---|---|

| 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 |
|---|---|
| じゃがいも | 70 |
| ☆ベーコン | 7 |
| ★ダイスチーズ | 7 |
| ★バター | 0.8 |
| パセリ | 0.3 |
| ☆コンソメ | 0.5 |

**作り方**

① じゃがいもは、大きめのさいの目切りにする。

② じゃがいもをゆでる。

③ 釜を傾け、湯を捨てる。（湯を少し残す）

④ ベーコン、コンソメを加えて煮込む。

⑤ 食物アレルギーを有する児童生徒分を取り分け、パセリを加え仕上げる。

⑥ 残りの材料に、バター、チーズ、パセリを加える仕上げる。

**＊ポイントなど**

**バター、チーズを入れる前にアレルギー対応人数分を取り分ける。**

**注：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ります。アレルゲンフリーのベーコンの選定も考慮しましょう。**