献立名	サーターアンダギー
対応の工夫	卵・乳　【不使用】

食品名	1人当たり可食量g	作り方
★小麦粉	15	①　Aを混ぜ合わせる。
ベーキングパウダー	0.6	②　スプーンなどで生地を取り、160℃の油に落として狐色になるまで揚げる。
砂糖（三温糖）	2	
黒砂糖	5.5	
豆乳（無調整）	6	
なたね油	1	
揚げ油	4	

A

＊ポイントなど

- 牛乳の代わりに豆乳を使用する。
- 卵の代わりにその他の材料の分量で固さを調節する。
- 30分以上寝かせることで生地がふくらむ。
  また、きれいに丸めず、スプーンなどで生地を落とす方が、生地が割れて美味しそうに仕上がる。

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	ー
	アレルギー対応食	ー	ー	○	ー	ー	ー	ー