

料理名		中華丼					いか・たけのこ
アレルギー原因食物	<div style="display: flex; justify-content: space-around; text-align: center;"> <div>卵 ×</div> <div>乳製品 ×</div> <div>小麦 ×</div> <div>えび ×</div> <div>かに ×</div> <div>ピーナッツ ×</div> <div>そば ×</div> </div>						
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					
精白米	80	<p>① にんじんはいちょう切り、キャベツは色紙切り、たまねぎはくし形切り、たけのこは短冊切り、干しいたけは戻してせん切り、しょうが・根深ねぎ・にんにくはみじん切りにする。</p> <p>② ラードで、しょうが、根深ねぎ、にんにく、ぶた肉を炒め、食塩、こしょうで調味する。</p> <p>③ にんじん、たまねぎ、干しいたけを加えて炒める。</p> <p>④ オイスターソース、でん粉以外の調味料で薄めに味付けする。</p> <p>⑤ <u>食物アレルギーを有する児童生徒分を取り分ける。</u> キャベツを加え、炒め、味を見てオイスターソースで調味し、でん粉でとじ、仕上げる。</p> <p>⑥ 残りの材料に、下茹でしたいかを加え、たけのこも加えて炒める。</p> <p>⑦ キャベツを加えて炒め、オイスターソースで調味し、でん粉でとじ仕上げる。</p>					
ぶた肉	30						
食塩	0.2						
こしょう	0.02						
★いか	20						
にんじん	15						
キャベツ	45						
たまねぎ	35						
★たけのこ水煮	10						
干しいたけ	0.5						
しょうが	0.5						
根深ねぎ	1						
にんにく	0.1						
ラード	1						
砂糖(三温糖)	0.6						
うすくちしょうゆ	3						
食塩	0.1						
こしょう	0.01						
オイスターソース	1.5						
でん粉	3						
チキンブイヨン	2						
水	20						
*ポイントなど							
<p>いか、たけのこを加える前にアレルギー対応人数分を取り分ける。</p> <p>いかとたけのこの除去はそれぞれ別の児童が対象である場合も、誤配等を防ぐために、いかとたけのこを両方を除去し提供する。</p>							