料理名	鮭のカラフル焼き	卵

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	アレルゲンフリーの加工食品の活用による対応

食品名	1人当たり可食量g
鮭（角切り）	50
食塩	0.2
こしょう	0.02
白ワイン	1
たまねぎ	15
にんじん	10
パセリ	1
☆マヨネーズ（卵不使用）	18
紙カップ	1枚

作り方

① 鮭に食塩、こしょう、白ワインで下味をつける。

② たまねぎはうす切り、にんじんはせん切り、パセリはみじん切りにする。

③ マヨネーズ（卵不使用）と①、②を混ぜ合わせる。

④ 紙カップに③を入れ、オーブンで焼く。

＊ポイントなど
☆卵不使用のマヨネーズを選定する。

注：アレルゲンフリーの加工食品を使用する場合は通常のアレルゲンの入った加工食品と区別するため、献立表にもその旨を明記し、毎月の献立確認時に保護者に丁寧に説明します。
なお、アレルゲンフリーの加工食品を日常的に使用している場合でも、毎月伝えましょう。
また、アレルゲンの入っている料理名とアレルゲンフリーの料理名は区別できるようにしましょう。