

卵除去

アレルギー食品除去食

さけのアーモンドフライ

4月21日(小学校) 24日(中学校)



～メニュー～

- 牛乳
- ロールパン
- さけのアーモンドフライ→卵除去
- フレンチサラダ
- ミネストローネスープ
→チーズ・バター除去
- りんごゼリー

作り方

- ① 鮭に A で下味をつける。
- ② B の小麦粉を少量取り、①にまぶしておく。
- ③ 残りの B を混ぜ合わせておく。
- ④ C を混ぜ合わせておく。
- ⑤ ③にだまにならないように水を加え、バター液を作る。
- ⑥ ②を⑤のバター液に潜らせ、④をつける。
- ⑦ 170℃～180℃の油で色よく揚げて出来上がり。

さけのアーモンドフライ

材料(1人分)

	鮭切り身	1切
A	塩	0.3g
	こしょう	少々
B	小麦粉	7g
	アーモンドプードル	1g
	水	適量
C	アーモンドスライス	5g
	パン粉	6g
	揚げ油	適量

アレルギー除去食は卵を除去して作りました。パン粉に混ぜたアーモンドスライスがとても香ばしく仕上がりました。