

くるみ除去

アレルギー食品除去食

黒糖くるみ

6月21日(小学校)



～メニュー～

- ・牛乳
- ・食パン
- ・ポトフ
- ・ひじきサラダ
- ・**黒糖くるみ→くるみ除去**

作り方

- ① 大豆は一晚、水に浸ける。
- ② ①の水気を取り、片栗粉をまぶす。
- ③ ②を170℃～180℃の油で8～10分、色よく揚げる。
- ④ 鍋にAを入れ、中火にかける。
- ⑤ 砂糖が溶け、大きな気泡が出てくるようになったら、火を止めて③を入れ、木べらで絡めるように混ぜる。
- ⑥ 再度火にかけて弱火で混ぜ続ける。砂糖が結晶化したら出来上がり。

黒糖くるみ 材料（1人分）

大豆	14 g
片栗粉	1.5 g
揚げ油	適量
三温糖	6 g
黒砂糖	1 g
塩	少々
水	2.5 g

今年度から、アレルギー除去食
対応にくるみが増えました。黒糖
くるみは、くるみを除去し、大豆を
通常食の2倍量にして作りました。