

卵除去

アレルギー食品除去食

ビーンズボールスープ

7月 18日(小学校)8日(中学校)

～メニュー～

- 牛乳
- コーンピラフ→バター除去
- さわらとじゃが芋のケチャップソースあえ
- **ビーンズボールスープ→卵除去**
- ピーチミックス



作り方

- ① 鍋に水とブイヨン、野菜を入れて煮る。
- ② ボウルに A を入れて、粘り気が出るまでよく捏ね、ひとくち大に丸める。
- ③ ①に②を入れ、火が通るまで煮る。
- ④ B を加え、味を調べて出来上がり。

ビーンズボールスープ

材料(1人分)

A	鶏ひき肉	18g
	蒸し大豆(ひきわり)	10g
	玉葱(みじん切り)	5g
	パン粉	3g
	塩	0.1g
	こしょう	少々
	じゃが芋(いちょう切り)	20g
B	玉葱(角切り)	25g
	人参(角切り)	5g
	キャベツ(短冊切り)	20g
	固形ブイヨン	1/4個
	水	120g
	塩	0.8g
	こしょう	少々
	カレー粉	0.1g

肉団子に、ひきわり大豆を入れることで、大豆の食感が加わり、美味しく召し上がれます。