

アレルギー食品除去食 5月22日 かますのアーモンドフライ(小学校)



アレルギー室の様子
通常3人で作業をします。(除去食の調理、配食、トレーの準備など)配食する時は、食数があるか、学校名、クラス、名前に間違いがないか確認しながら配ります。

コンテナに積んで学校へ届けます。積み込む前にも配送員とアレルギー担当がトレー、除去食の確認をします。



★ 材料 (小学校1人分) ★

かます	1切れ
塩	少々
こしょう	少々
白ワイン	0.4g
小麦粉	5g
スライスアーモンド	3g
アーモンドプードル	1g
パン粉	6g
油	5g

卵を除去しました🐣

★ 作り方 ★

- ① かますに下味をつける。
- ② 小麦粉、アーモンドプードルでたれを作る。
- ③ パン粉とスライスアーモンドを混ぜておく。
- ④ かますをたれに潜らせて②をつけ油で揚げる。