



アレルギー食品除去食 9月4日

じゃがバター(バター除去)たまごスープ(卵除去)
かますのくるみ衣フライ

小学校
中学校

今日の除去食(中学校) 🐟



★メニュー★

小学校は20日実施予定です😊

- ・牛乳
- ・小松菜とじゃこのご飯
- ・かますのくるみ衣フライ…………卵除去
- ・きゃべつときゅうりのおかかあえ
- ・五目豆
- ・オレンジ

かますのくるみ衣フライ 材料(中学校1人分)

下味	かます	1切れ
	塩	少々
	こしょう	少々
	白ワイン	0.65g
	小麦粉	6.5g
	くるみ	5g
	パン粉	9g
	揚げ油	適量

作り方

- ① かますに下味をつける。
- ② 小麦粉・水でタレを作り、くるみを半量入れる。
- ③ パン粉に残りのくるみを混ぜる。
- ④ タレにかますをくぐらせ、パン粉をつけて油で揚げる。

今日の小学校除去食は

★じゃがバター…………バター除去

★卵スープ…………卵除去

の2品でした

