

食物アレルギー対応 除去食・代替食調理指示書

年 月 日	令和 7 年 7 月 7 日 月 曜日										9	
メニュー	星形ハンバーグ→ビーフハンバーグ											
除去食品	【鶏肉】 【豚肉】 【大豆】 【小麦】											
対 象 者	2	学校名	クラス	名前								
	9	学校名	クラス	名前								
	13	学校名	クラス	名前								
	22	学校名	クラス	名前								
	57	学校名	クラス	名前								
	120	学校名	クラス	名前								
	91	学校名	クラス	名前								
	54	学校名	クラス	名前								
	193	学校名	クラス	名前								
	システムに対応食の献立の登録ができ、 対応食の献立・調理方法が出力できる こと（現在はこのシートに都度手打ち 入力している）											
材料と切り方					調理方法							
	1 人分		12 人分		①たまねぎはみじん切りにし、油で炒める。 ②ひき肉に塩、こしょう、しょうゆ、酒を加えてこねておく。 ③①と②を合わせ、よくこねる。 ④形を整え、焼く。 ⑤ケチャップソースをかける 温度確認 記録 配缶 配缶 幼 40 小 1・ 40 小 3・ 50 小 5・ 50 中 60							
牛ひき肉	55	g	660	g								
塩	0	g	3.6	g								
こしょう	0	g	0.4	g								
たまねぎ	15	g	180	g								
油	炒め用		適量									
濃しょうゆ	1	g	12	g								
酒	2	g	18	g								
ポテトフレーク	硬さの調節		適量									
ケチャップソース	通常メニューから											
※玉ねぎ当日分より												

- 個人用アレルギー専用食缶に入れ、名前をつけ、該当学級のコンテナーに入れる。
- 保存袋には、料理名と〇〇除去および〇〇代替と記入する。