

2008年度アレルギー大学 調理実習 献立一覧

講座NO		タマゴ・乳に対応した給食 I 6・14・25	タマゴ・乳に対応した給食 II 7・15・26	タマゴ・乳に対応した給食 III 27
初級	午前	揚げ物料理① 肉料理 和え物/酢の物	コロッケ 肉団子と野菜のケチャップ炒め ゴマ酢和え 米飯	野菜フライ ハンバーグ ポテトサラダ (卵なしマヨネーズと酢醤油) 米飯
	午後	シチュー・カレー料理 おやつ	クリームシチュー 鬼まんじゅう	魚のフライ 味噌ポトフ わかめサラダ 米飯 カレーシチュー きな粉クッキー
講座NO		卵・乳・小麦・その他に対応した給食 I 33	卵・乳・小麦・その他に対応した給食 II 34	
中級	午前	めん類料理 揚げ物/蒸し物 和え物/酢の物	ミートソースめん 魚のつみれあげ マカロニサラダ	焼きそば シュウマイ 魚を使った酢の物
	午後	雑穀類(粉)の料理 おやつ	お好み焼き 蒸しパン	小魚おやき パンピングクッキー
講座NO		複雑なアレルギーに対応した給食 I 35	複雑なアレルギーに対応した給食 II 36	※上級講座ではアンケート形式で各職場などより献立をもちより検討したうえで献立の決定をしたいと思えます。(9月頃アンケート実施予定)
上級	午前	ご飯料理 エゴマの料理	雑穀炊き込みご飯 和え物	
	午後	ひよこ豆の料理	雑穀のチャーハン 和え物 ミニ講座 おはぎ	

講座NO		39	40
親子クッキング	手作り野菜入りソーセージ	親子1組(親1人に子供1人)	離乳食(前期食)
	豚ひき肉(赤身) 玉ねぎ 小松菜 にんじん 生しいたけ 片栗粉 塩	親子1組で2000円 子どもは、5歳から小学生まで 15組30人(先着順)	離乳食(中期食) 離乳食(後期食)
野菜(かぼちゃ)の米だんご			
原材料	かぼちゃ 上新粉 塩		