

平成29年度 札幌市青少年山の家  
通常食メニュー【11/11～3/31：月～金曜日】 7大アレルギー対応食

カテゴリ	月曜日～金曜日	小麦		卵		乳		えび		
		小麦	加熱×、成分×	卵	加熱×、成分×	乳	加熱×、成分×	えび	加熱×、成分×	
朝食	主菜1	ソーセージカツ	●	ポイルウインナー			●	ポイルウインナー		
	主菜2	スクランブルエッグ			●	豚肉の生姜焼き	●	目玉焼き		
	副菜1	もやしと人参のナムル								
	副菜2	鶏肉と野菜ソテー	●	豚肉と野菜のソテー						
	汁物	玉ねぎと葉大根の味噌汁								
	デザート	フルーツポンチ					●	フルーツカクテル		
	サラダ1	キャベツ								
	サラダ2	スナップえんどう								
	サラダ3	コーン								
	ドレッシング	ノンオイル青じそ	●	レモンドレッシング						
	ドレッシング	フレンチ（白）			●	レモンドレッシング				
	漬物	たくあん	●	取らないでください						
	主食1	ご飯								
	その他	ふりかけ さけ風味	●	取らないでください			●	取らないでください		
	その他	味付け海苔	●	取らないでください			●	取らないでください	●	取らないでください
	その他	納豆	●	取らないでください						
主食2	パン	●	取らないでください	●	取らないでください	●	取らないでください			
その他	イチゴジャム									
その他	マーガリン					●	取らないでください			
ドリンク	牛乳					●	取らないでください			
昼食	主食	わかめご飯								
	種類	味噌ラーメン	●	春雨みそスープ	●	春雨みそスープ				
	主菜1	豚肉の中華炒め	●	豚肉の塩中華炒め						
	主菜2	さばの一口竜田揚げ	●	鶏肉のガーリック焼き						
	副菜1	小松菜とコーンのソテー								
	副菜2	フライドポテト	●	ポイルウインナー						
	フルーツ	オレンジ								
	サラダ1	キャベツ								
	サラダ2	ヤングコーン								
	サラダ3	海草サラダ								
	ドレッシング	ノンオイル青じそ	●	レモンドレッシング						
ドレッシング	フレンチ（白）			●	レモンドレッシング					
漬物	たくあん	●	取らないでください							
夕食	主菜1	鶏肉のから揚げ	●	鶏肉の味噌漬け焼き	●	鶏肉の味噌漬け焼き				
	主菜2	いかのチリソース	●	豚肉の塩こうじ炒め						
	主菜3	大根とウインナーの煮しめ	●	大根とウインナーのポトフ風						
	副菜1	ゴボウサラダ	●	コーンポテト	●	コーンポテト	●	コーンポテト		
	副菜2	オニオンリング	●	ポイルウインナー			●	ポイルウインナー		
	種類	ツナとトマトのパスタ	●	春雨とツナのトマトソース炒め						
	汁物	豚汁								
	デザート	いちごゼリー								
	サラダ1	キャベツ								
	サラダ2	ブロッコリー								
	サラダ3	ミックスベジタブル								
	ドレッシング	ノンオイル青じそ	●	レモンドレッシング						
	ドレッシング	フレンチ（白）			●	レモンドレッシング				
	漬物	たくあん	●	取らないでください						
ご飯	ご飯									

※7大アレルギーのそば・落花生・カニに対する食材、成分は使用していません。

また、サラダ・フルーツ・牛乳以外の生食の提供もございません。

※調理器具及び食器類は、食物アレルギーによって使い分けをしていません。