

平成29年度 札幌市青少年山の家  
 通常食メニュー【4/1～11/10：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	ウィンナーと野菜のソテー							
	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	イカだんごと大根の煮物	●	イカだんごと大根の煮物 味噌味					
	副菜2	チキンナゲット	●	ツナコーン	●	ツナコーン	●	ツナコーン	
	汁物	白菜と油揚げの味噌汁							
	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							
	デザート	フルーツカクテルヨーグルト					●	ヨーグルト抜き	
	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	梅干し							
	漬物	たくあん	●	取らないでください					
	主食1	ご飯							
	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	納豆	●	取らないでください					
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	味付けのり	●	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	中華丼	●	玉子チャーハン					
	種類	冷やし担々うどん	●	春雨五目みそ炒め					
	主菜1	回鍋肉（ホイコウロウ）	●	野菜炒め塩あじ					
	主菜2	白身魚フライ	●	豚肉のソース炒め	●	豚肉のソース炒め			
	副菜	マカロニサラダ	●	チキンガーリック焼き	●	チキンガーリック焼き	●	チキンガーリック焼き	
	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						
ご飯	ご飯								
夕食	主菜1	豚肉の生姜焼き	●	とり肉の味噌漬け焼き					
	主菜2	ソーセージカツ	●	豚肉の 塩 生姜焼き			●	豚肉の 塩 生姜焼き	
	主菜3	アジア風ホクホクポテト	●	ホクホクポテト 塩 味			●	ホクホクポテト 塩 味	
	副菜1	鶏肉と根菜の煮物	●	チキンガーリック焼き					
	副菜2	フライドポテト	●	スライスポテトフライ					
	種類	スパゲッティペペロンチーノ	●	春雨の野菜 塩 炒め					
	汁物	コーンとキャベツのスープ							
	デザート	青リンゴゼリー							
	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。