

平成30年度 札幌市青少年山の家
通常食メニュー【11/11～3/31：土曜日：昼食】 原材料・成分

※ 赤い字・・・特定原材料（加工食品で必ず表示される7品目）

※ 青い字・・・特定原材料に準ずるもの（表示が勧められている20品目）

カテゴリ	メニュー	使用食材	原材料・成分
主食	菜めしごはん	ブレンド米	ブレンド米
		菜めしの素	青菜(広島菜、京菜、大根菜)、砂糖、食塩、昆布エキス、 粉末みそ 、鷹削り節粉末、調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、(原材料の一部として、 大豆 を含む)
種類	にゅうめん	そうめん冷凍	小麦粉 、食塩、 小麦たん白 、植物油脂、加工澱粉、増粘剤(アルギン酸Na)、塩化Ca
		長ねぎ	長ねぎ
		めんつゆ	醤油 (本醸造)、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖、かつお節、粗砕煮干し、魚介エキス、濃縮だし(煮干し、 さばふし)、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、環状リ糖、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、(原材料の一部に 小麦 を含む)
主菜1	和風ハンバーグ	ハンバーグ	たまねぎ、 鶏肉 、 豚ハツ 、 牛脂 、 パン粉 、粒状植物性たん白、 豚横隔膜 、水あめ、 しょう油 、食塩 香辛料、植物油脂/調味料(アミノ酸)、リン酸塩(Na)、(一部に 小麦 ・ 乳成分 ・ 大豆 ・ 鶏肉 ・ 豚肉 ・ 牛肉 を含む)
	照焼きのたれ	しょうゆ 、砂糖、みりん風調味料、食塩、調味料(アミノ酸)、酒精、糊料(加工でん粉)、カラメル色素、香辛料抽出物 (小麦 を原材料の一部として含む)	
主菜2	パンパンジー	蒸し鶏ほぐし	鶏胸肉 、玉葱、しょうが、発酵調味料、食塩、ポリリン酸ナトリウム、酸化防止剤(エリソルビン酸) 酸化防止剤(エリソルビン酸ナトリウム)、調味料(アミノ酸)
		ちやし・にんじん	ちやし・にんじん
		パンパンジーのたれ	食用 大豆油 、 しょうゆ 、砂糖、醸造酢、 ごま(ねりごま、すりごま) 、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、生姜、食塩、 ごま油 、生姜エキス、濃縮レモン果汁、こしょう/糊料(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、乳化剤、(一部に 小麦 ・ 大豆 ・ ごま を含む)
		ごま油	食用 ごま油 、食用 大豆油
副菜1	栗かぼちゃとじゃが芋の甘煮	栗かぼちゃ(凍)	栗かぼちゃ
		乱切りポテト(凍)	じゃがいも
		かつお風味の和風だし	食塩、砂糖、風味原料(煮干いわし粉末、かつお節粉末、煮干いわしエキス、かつおエキス、こんぶエキス)、酵母エキス発酵調味料/調味料(アミノ酸等)
		料理酒	アルコール、水あめ、米、米こうじ、食塩、 小麦発酵調味液 、酸味料
		みりん風発酵調味料	水あめ、米、醸造酢、酸味料
		上白糖	てん糖(ビート)
		PB濃口しょうゆ	食塩、 脱脂加工大豆 、 小麦 、 大豆 、保存料(安息香酸Na)
副菜2	ちくわのカレー炒め	ちくわ	魚肉、でん粉、砂糖、植物油、発酵調味料、 豚脂 、 卵白 、食塩、 大豆たん白 、はちみつ 加工でん粉、調味料(アミノ酸等)
		ミックスベジタブル(凍)	にんじん、グリーンピース、とうもろこし(遺伝子組換えでない)
		カレー粉	ターメリック、コリアンダー、クミン、フェヌグリーク、シナモン、フェネル、唐がらし ディル、陳皮、ナツメグ、クローブ、ジンジャー、ブラックペッパー、カルダモン
		キャノーラHG(サラダ油)	食用なたね油、シリコーン
		PB濃口しょうゆ	食塩、 脱脂加工大豆 、 小麦 、 大豆 、保存料(安息香酸Na)
		上白糖	てん糖(ビート)
フルーツ	オレンジ	オレンジ	オレンジ
サラダ1	キャベツ	キャベツ	キャベツ
サラダ2	ヤングコーン	ヤングコーン(缶)	ヤングコーン
サラダ3	海草サラダ	海草ミックス	わかめ、白木耳、赤角又、こんにゃく寒天、莖わかめ、まふのり、青角又、昆布
ドレッシング	すりおろし人参ドレッシング	すりおろし人参ドレッシング	食用植物油脂、にんじん酢漬、砂糖、醸造酢、にんじんピューレー、たまねぎ酢漬、食塩、乾燥たまねぎ、濃縮オレンジ果汁、レモン果皮/増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、セルロース、香料、カロチノイド色素、香辛料抽出物、(一部にオレンジ・ 大豆 ・ りんご を含む)
ドレッシング	エルドレッシングイタリアン	エルドレッシングイタリアン	醸造酢(国内製造)、砂糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、食用植物油脂、食塩、乾燥たまねぎ、ガーリックペースト、香味食用油、香辛料、アンチョビソース、ローストガーリック、酵母エキスパウダー、乾燥ピーマン/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、(一部に 大豆 を含む)
漬物	たくあん	たくあん漬	大根、昆布、漬け原材料(砂糖、食塩、 しょう油 (小麦 、 大豆 を含む))、とうがらし、醸造酢、調味料(アミノ酸)酸味料甘味料(ステビア)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4)、漂白剤(亜硫酸塩)
卓上調味料	しょう油	PB濃口しょうゆ	食塩、 脱脂加工大豆 、 小麦 、 大豆 、保存料(安息香酸Na)
	ソース	ウスターソース	醸造酢、砂糖、食塩、野菜・果物(トマト、 りんご 、にんにく)、香辛料、カラメル色素、調味料(アミノ酸)香辛料抽出物

平成30年度 札幌市青少年山の家
 通常食メニュー【11/11～3/31：日曜日：昼食】 原材料・成分

※ 赤い字・・・特定原材料（加工食品で必ず表示される7品目）

※ 青い字・・・特定原材料に準ずるもの（表示が勧められている20品目）

カテゴリ	メニュー	使用食材	原材料・成分
主食	ご飯	ブレンド米	ブレンド米
種類	味噌ラーメン	冷凍ラーメン	小麦粉、食塩、小麦たん白、卵白、かんすい、クチナシ色素、卵殻カルシウム
		PB味噌ベース	味噌、食用油脂、食塩、砂糖、ガラスープ、練りごま、香辛料、還元糖水あめ、たん白加水分解物
			野菜エキス、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、香料、酸化防止剤（V、E）（原材料の一部に小麦を含む）
		ごま油	食用ごま油、食用大豆油
		おろし生姜	しょうが、酸化防止剤（V/C）、pH調整剤
		おろしニンニク	にんにく、pH調整剤
		キャベツ・もやし・人参	キャベツ、もやし、人参
		豚挽肉	豚うで肉、豚タン下
		精製塩 コショウ	天日塩、炭酸マグネシウム、ホワイトペッパー
	キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン	
主菜1	白身魚のフライ	白身魚フライ	たら、食塩、衣(パン粉（大豆を含む）、小麦粉、食塩、小麦でん粉)/(添加物)乳化剤、調味料（アミノ酸）
		キャノーラHG（サラダ油）	増粘剤（グァーガム） 食用なたね油、シリコーン
主菜2	豆腐ハンバーグ	おぼろ豆腐ハンバーグ	豆腐、鶏肉、玉ねぎ、豚脂、パン粉、粉末状大豆たん白、粒状大豆たん白、植物油脂、鶏卵
		精製塩 コショウ	砂糖、しょうゆ、食塩、デキストリン、魚介エキス、乾燥卵白、香辛料、加工でん粉 骨焼成カルシウム、豆腐用凝固剤、（原材料の一部に乳成分を含む）
副菜1	ポテトサラダ	ポテトサラダ	天日塩、炭酸マグネシウム、ホワイトペッパー
			ばれいしょ、半固体状ドレッシング、にんじん、たまねぎ、砂糖、粉末水あめ、食塩、 乳たんぱく、香辛料、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、酵素、 香辛料、調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に卵、小麦、大豆を含む）
副菜2	ブロッコリー塩昆布あえ	ブロッコリー(凍)	ブロッコリー
		ふじっ子（塩こんぶ）	昆布、しょう油、たんぱく加水分解物、砂糖、昆布エキス、食塩、調味料（アミノ酸等） （原材料の一部に小麦・大豆を含む）
		ごま油	食用ごま油、食用大豆油
フルーツ	オレンジ	オレンジ	オレンジ
サラダ1	キャベツ	キャベツ	キャベツ
サラダ2	ヤングコーン	ヤングコーン（缶）	ヤングコーン
サラダ3	海草サラダ	海草ミックス	わかめ、白木耳、赤角又、こんにゃく寒天、茎わかめ、まふのり、青角又、昆布
ドレッシング	ずりおろし人参ドレッシング	ずりおろし人参ドレッシング	食用植物油脂、にんじん酢漬、砂糖、醸造酢、にんじんピューレー、たまねぎ酢漬、食塩、乾燥たまねぎ、濃縮オレンジ果汁、 レモン果皮/増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸）、セルロース、香料、カロチノイド色素、 香辛料抽出物、（一部にオレンジ・大豆・りんごを含む）
ドレッシング	エルドレッシングイタリアン	エルドレッシングイタリアン	醸造酢（国内製造）、砂糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、食用植物油脂、食塩、乾燥たまねぎ、ガーリックペースト、香味食用油、 香辛料、アンチョビーソース、ローストガーリック、酵母エキスパウダー、乾燥ピーマン/調味料（アミノ酸等） 、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、（一部に大豆を含む）
漬け物	たくあん	たくあん漬	大根、昆布、漬け原材料（砂糖、食塩、しょう油（小麦、大豆を含む）、とうがらし、醸造酢、調味料（アミノ酸）酸味料 甘味料（ステビア）、保存料（ソルビン酸K）、着色料（黄4）、漂白剤（亜硫酸塩）
卓上調味料	しょう油	PB濃口しょうゆ	食塩、脱脂加工大豆、小麦、大豆、保存料（安息香酸Na）
	ソース	ウスターソース	醸造酢、砂糖、食塩、野菜・果物（トマト、りんご、にんにく）、香辛料、カラメル色素、調味料（アミノ酸）香辛料抽出物