

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：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	チキンナゲット	●	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		
	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	ほうれん草とモヤシの辛子和え	●	ほうれん草とモヤシのナムル						
	副菜2	ごぼうサラダ	●	コーンポテト	●	コーンポテト	●	コーンポテト		
	汁物	長ねぎと揚げの味噌汁								
	デザート	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	ずりおろし人参ドレッシング								
	ドレッシング	エルドレッシングイタリアン								
	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	ポークカレー	●	卵チャーハン						
	種類	ペペロンチーノスパゲティ	●	春雨の野菜みそ炒め						
	主菜1	野菜コロッケ	●	豚肉の塩生姜焼き	●	豚肉の塩生姜焼き	●	豚肉の塩生姜焼き		
	主菜2	ホックの塩こうじ焼き								
	副菜1	大根とさつま揚げ煮	●	大根とウインナーのポトフ風						
	副菜2	オニオンリング	●	皮付きポテト揚げ			●	皮付きポテト揚げ		
	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	ずりおろし人参ドレッシング								
ドレッシング	エルドレッシングイタリアン									
漬物	たくあん	●	取らないでください							
夕食	主菜1	トンカツ	●	豚肉の味噌漬け焼き	●	豚肉の味噌漬け焼き	●	豚肉の味噌漬け焼き		
	主菜2	イカとブロッコリーのチリソース	●	イカとブロッコリーの中華炒め						
	主菜3	春巻	●	鶏の唐揚げ					●	鶏の唐揚げ
	副菜1	小松菜と人参ゴマ和え	●	小松菜と人参ナムル						
	副菜2	皮付きポテト揚げ	●	じゃがいもの素揚げ						
	種類	サラダわかめうどん	●	春雨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	ずりおろし人参ドレッシング								
	ドレッシング	エルドレッシングイタリアン								
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。