

※ 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18品目）

ゴマ塩おにぎり	1人前の分量	ゴマ塩おにぎり	85g	・米・食塩・ゴマ ・小麦 ・卵 ・乳 ・そば ・落花生 ・えび ・かに	7大アレルゲン

カレーライス	1人前の分量	米	130g	・カレールー【植物油脂(パーム油、なたね油、大豆油)・小麦粉・砂糖・食塩・コーンスターチ・カレー粉・野菜パウダー(じゃがいも、さつまいも、白菜、キャベツ、玉葱、人参、セロリ、かぼちゃ、ほうれん草、ながいも、モロヘイヤ)・ポークエキス・香辛料・たん白加水分解物(大豆)・チキンブイヨン・酵母エキス、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、乳化剤] ・米・豚肉・玉ねぎ・じゃがいも・人参 ・パーム油【食用植物油脂(大豆油を含む)、乳化剤、シリコーン】	・小麦 ● ・卵 ・乳 ・そば ・落花生 ・えび ・かに	7大アレルゲン
		豚バラ肉	80g			
		玉ねぎ	70g			
		男爵イモ	70g			
		人参	30g			
		カレールー	40g			
		キャノーラ油	20g			

牛丼	1人前の分量	米	130g	・米・牛肉・玉ねぎ・竹の子・しいたけ ・白滝【こんにゃく粉、海藻、水酸化カルシウム】 ・たれ【合成酒・みりん・砂糖・醤油・だしパック】 ・だしパック【かつお節、酵母エキス、食塩、かつお節エキス、かつおエキス、調味料(アミノ酸等)] ・合成酒【水飴、アルコール、米、米麴、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、小麦発酵調味液、醸造酢、酸味料】 ・砂糖【てん糖(ビート)】 ・PB濃口しょうゆ【食塩、だし加工大豆、小麦、大豆、保存料(安息香酸Na)】	・小麦 ● ・卵 ・乳 ・そば ・落花生 ・えび ・かに	7大アレルゲン
		牛バラ肉	100g			
		玉ねぎ	80g			
		竹の子	20g			
		しいたけ	10g			
		白滝	40g			
		牛丼のたれ	120cc			

豚汁	1人前の分量	米	130g	・米・豚肉・玉ねぎ・じゃがいも・人参・ごぼう・大根 ・こんにゃく【こんにゃく粉、海藻、水酸化カルシウム】 ・豆腐【大豆、豆腐用凝固剤、消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)】 ・油揚げ【大豆、食用植物油、凝固剤】 ・味噌【大豆、米、食塩、酒精】 ・和風だし【調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖類(乳糖・砂糖)、酵母エキス、風味原料(かつおぶし粉末、煮干いわしエキス、昆布エキス)】 ・パーム油【食用植物油脂(大豆油を含む)、乳化剤、シリコーン】	・小麦 ・卵 ・乳 ● ・そば ・落花生 ・えび ・かに	7大アレルゲン
		豚バラ肉	70g			
		玉ねぎ	70g			
		男爵イモ	70g			
		人参	20g			
		ごぼう	20g			
		大根	30g			
		ツキこんにゃく	40g			
		木綿豆腐	30g			
		油揚げ	0.5枚			
		白味噌	30g			
		鰹だしの素	1g			
キャノーラ油	20g					

札幌市青少年山の家 炊事食メニュー① 7大アレルギー対応食 原材料・成分

				この色は、7大アレルギーが含まれるもの		アレルギー対応食		
ゴマ塩おにぎり	1人前の分量	ゴマ塩おにぎり	7大アレルギー	小麦				
80円				卵				
				乳				
				そば				
				落花生				
				えび				
				かに				
カレーライス	使用材料&アレルギー	米	7大アレルギー	小麦	●	特定原材料7品目不使用カレールーに変更 【コーンスターチ、乾燥マッシュポテト、砂糖、食塩 やし油クリーミングパウダー、デキストリン、 ポークエキス 米粉、カレーパウダー、酵母エキス、玉ねぎエキス ローストオニオンパウダー、はちみつパウダー ガーリックパウダー、 豚コラーゲン 、人参エキス トマト調味料、トマトパウダー、 粉末バナナ果汁 、ココアパウダー 粉末りんご果汁 、香辛料、増粘剤(加エデンプン)、調味料 (アミノ酸)、着色料(カラメル、パプリカ色素、カロテン) 乳化剤、微粒二酸化ケイ素、香料		
550円		豚バラ肉		卵				
		玉ねぎ		乳				
		男爵イモ		そば				
		人参		落花生				
		カレールー		小麦				えび
				かに				
		キャノーラ油						
牛丼	1人前の分量	米	7大アレルギー	小麦	●	小麦使わないしょう油使用のタレ 小麦不使用しょう油【大豆(遺伝子組換えでない)・食塩・アルコール】 砂糖 だしパック【かつお節・酵母エキス・食塩・かつお節エキス・ かつおエキス・調味料(アミノ酸等)】 ※調理時は他の牛丼調理と交わらぬようご注意ください		
550円		牛バラ肉		卵				
		玉ねぎ		乳				
		竹の子		そば				
		しいたけ		落花生				
		白滝		えび				
		牛丼のたれ		小麦				かに
豚汁	1人前の分量	米	7大アレルギー	小麦	●	豚だしの素を、だしパックに変更。 ・だしパック【かつお節、酵母エキス、食塩、かつお節エキス、 かつおエキス、調味料(アミノ酸等)】 ※調理時は他の豚汁調理と交わらぬようご注意ください		
550円		豚バラ肉		卵				
		玉ねぎ		乳				
		男爵イモ		そば				
		人参		落花生				
		ごぼう		えび				
		大根		かに				
		ツキこんにゃく						
		木綿豆腐						
		油揚げ						
		白味噌						
		豚だしの素		乳				
		キャノーラ油						

※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ていません。

札幌市青少年山の家 炊事食メニュー② 7大アレルギー対応食 原材料・成分

		この色は、7大アレルギーが含まれるもの		アレルギー対応食		
ホットドック 550円	1人前の分量	ドックパン	小麦・卵・乳	小麦	●	米粉パン(米粉(国産)、なたね油、砂糖、食塩、 ドライイースト、トレハロース、増粘多糖類) マーガリン・チーズ抜き。 プリンをアップルジュースに変更 (アップルジュース・・・りんご・香料)
		マーガリン	乳	卵	●	
		ポークソーセージ		乳	●	
		スライスチーズ	乳	そば		
		レタス		落花生		
		トマト		えび		
		ケチャップ&マスタード		かに		
		キャノーラ油				
		プリン70g	乳			

焼きうどん 550円	1人前の分量	うどん	小麦	小麦	●	うどんはきび麺(うるちきび・加工でん粉)に変更 たれは塩ラーメンのたれに変更 塩ラーメンのたれ 食塩・植物油脂・発酵調味料・ポークエキス・チキンエキス 魚介エキス(いりこ・ほたて・かつお)・砂糖・野菜エキス 昆布エキス・コショウ・生姜エキス・調味料(アミノ酸) ねぎ油・調味料(ゼラチン・大豆を原材料の一部に含む) ※調理時は他のうどん調理と交わらぬようご注意ください
		豚バラ肉		卵		
		キャベツ		乳		
		玉ねぎ		そば		
		人参		落花生		
		ピーマン		えび		
		焼うどんのたれ	小麦	かに		
		かつお節				
		キャノーラ油				

焼きそば 550円	1人前の分量	むしめん	小麦・卵	小麦	●	むしめんは、きび麺(うるちきび、加工でんぷん)に変更 ※調理時は他の焼きそば調理と交わらぬようご注意ください
		豚バラ肉		卵	●	
		キャベツ		乳		
		玉ねぎ		そば		
		人参		落花生		
		ピーマン		えび		
		焼きそばソース		かに		
		青のり				
		キャノーラ油				

ジンギスカン 700円	1人前の分量	ラム肉		小麦	●	たれは 塩・胡椒に変更 精製塩【天日塩・炭酸マグネシウム】 胡椒 (ホワイトペッパー)
		キャベツ		卵		
		もやし		乳		
		玉葱		そば		
		人参		落花生		
		ピーマン		えび		
		ジンギスカンのたれ	小麦	かに		
		キャノーラ油				

※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ていません。