

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】 7大アレルギー対応食 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）

	メニュー	アレルギー		対応食	使用食材	原材料・成分
朝食	さけの照り焼き	小麦	●	さけの塩こうじ焼き	骨無さけ30g 塩こうじ	しろさけ 米こうじ、食塩、酒糟
	スクランブルエッグ	卵	●	豚肉の生姜焼き	豚ばら	豚ばら肉
					生姜焼きのたれ	醤油（大豆、小麦を含む）、ぶどう糖液糖、玉葱、生姜、醸造酢、にんにく、生薬エキス かつおエキス、唐辛子、アルコール、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）
		キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン			
		乳	●	目玉焼き	鶏卵	鶏卵
	小麦	●	ポイルウインナー	ポークソーセージ	豚肉、豚脂肪、豚骨髄、結着材料（でん粉、植物性たん白）、食塩、糖類（水あめ、砂糖）、香辛料 リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）、酸化防止剤（ビタミンC） pH調整剤、発色剤（亜硝酸Na）、（原材料の一部に大豆を含む）	
	小麦	●	コーンポテト	ハイポテト（ポテトフレーク） カーネルコーン（凍）	馬鈴薯（遺伝子組み換えでない）、グリセリン脂肪酸エステルピロリン酸Na pH調整剤 とうもろこし（遺伝子組み換えでない）	
昼食	にゅうめん	小麦	●	春雨スープ（塩味）	緑豆春雨	緑豆、豌豆
					キャベツ 人参 玉ねぎ	キャベツ 人参 玉ねぎ
					精製塩 コショウ おろし生姜	天日塩、炭酸マグネシウム ホワイトペッパー しょうが、酸化防止剤（V、C） pH調整剤
					キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
				ゴマ油	食用ごま油、食用大豆油	
	和風ハンバーグ	小麦	●	豚肉の味噌漬け焼き	豚こま肉	豚こま肉
					白みそ	大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、酒糟
		乳	●		上白糖	てん糖（ビート）
					おろし生姜	しょうが、酸化防止剤（V、C）、pH調整剤
		小麦	●	キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン	
パンパンジー	小麦	●	鶏と野菜のナムル	煮し鶏ほぐし	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）	
				もやし・人参	もやし・キュウリ	
				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	
				ゴマ油	食用ごま油、食用大豆油	
栗かぼちゃとじゃが芋の甘煮	小麦	●	栗かぼちゃとじゃが芋の塩煮	栗かぼちゃ（凍）	栗かぼちゃ	
				乱切りポテト（凍）	じゃがいも	
				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）	
				精製塩	天日塩、炭酸マグネシウム	
ちくわのカレー炒め	小麦	●	ポイルウインナー	ポークソーセージ	豚肉、豚脂肪、豚骨髄、結着材料（でん粉、植物性たん白）、食塩、糖類（水あめ、砂糖）、香辛料 リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）、酸化防止剤（ビタミンC） pH調整剤、発色剤（亜硝酸Na）、（原材料の一部に大豆を含む）	
				卵	●	
夕食	鶏肉の竜田揚げ	小麦	●	鶏肉の塩唐揚げ	鶏もも肉	鶏もも肉
					精製塩	天日塩、炭酸マグネシウム
					コショウ	ブラックペッパー
					片栗粉	馬鈴薯、澱粉（遺伝子組み換えでない）
					キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
	肉団子の酢豚風	小麦	●	ポークカレーソテー	豚ばら肉	豚ばら肉
					精製塩 コショウ	天日塩、炭酸マグネシウム、ブラックペッパー
					カレー粉	ターメリック、コリアンダ、クミン、フェヌグreek、シナモン、フェネル、唐辛子 デイル、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
	きんぴらごぼう	小麦	●	ごぼうの味噌炒め	ごぼう・人参ミックス（凍）	ごぼう、人参
					白みそ	大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、酒糟
					上白糖	てん糖（ビート）
					精製塩	天日塩、炭酸マグネシウム
					コショウ	ブラックペッパー
					ごま油	食用ごま油、食用大豆油
皮付きポテト揚げ	小麦	●	じゃがいもの素揚げ	じゃがいも（凍）	じゃがいも	
				キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン	
				精製塩	天日塩、炭酸マグネシウム	
ラーメンサラダ	小麦	●	春雨の野菜塩炒め	緑豆春雨	緑豆、豌豆	
				玉ねぎ・人参	玉ねぎ・人参・絹さや	
				おろしニンニク	にんにく、pH調整剤	
				オリーブオイル	食用なたね油、食用オリーブ油	
				精製塩	天日塩、炭酸マグネシウム	
				コショウ	ホワイトペッパー	
				ゴマ油	食用ごま油、食用大豆油	

※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をしません。

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】 7大アレルギー対応食 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）

	メニュー	アレルギー	対応食	使用食材	原材料・成分
朝 食	スクランブルエッグ	卵 ●	豚肉の生焼き	豚ばら	豚ばら肉
				生焼きのたれ	醤油（大豆、小麦を含む）、ぶどう糖果糖液糖、玉葱、生薑、醸造酢、にんにく、生薑エキス かつおエキス、唐辛子、アルコール、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）
	マカロニサラダ	小麦 ● 卵 ● 乳 ●	コーンポテト	キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
				鶏卵	鶏卵
昼 食	味噌ラーメン	小麦 ● 卵 ●	春雨の中継みそスープ	緑豆春雨	緑豆、豌豆
				キャベツ・人参・もやし	キャベツ・人参・もやし
				豚ひき肉	豚ひき肉、豚タン下
				白みそ・上白糖	大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、酒精 てん糖（ビート）
				キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
				中継ガラだし	食塩、チキンエキス、たん白加水分解物、ポークエキス、オニオンエキス、昆布エキス 酵母エキス、ジンジャーオイル、調味料（アミノ酸等）、ソルビット、糊料（グアーガム） 香辛料抽出物（ゼラチン、大豆を原材料の一部に含む）
	白身魚のフライ	小麦 ●	鶏肉の塩唐揚げ	鶏もも肉	鶏もも肉
				精製塩	天日塩、炭酸マグネシウム
				コショウ	ブラックペッパー
				片栗粉	馬鈴薯、澱粉（遺伝子組み換えでない）
				キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
	豆腐ハンバーグ	小麦 ● 卵 ● 乳 ●	豚肉の塩生焼き	豚ばら	豚ばら肉
				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
				おろし生薑	しょうが、酸化防止剤（V.C）、pH調整剤
ポテトサラダ	小麦 ● 卵 ● 乳 ●	コーンポテト	キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン	
			ハイポテト（ポテトフレーク）	馬鈴薯（遺伝子組み換えでない）、グリセリン脂肪酸エステルピロリン酸Na pH調整剤	
ブロッコリー塩昆布和え	小麦 ●	ブロッコリーの塩煮	ブロッコリー(凍)	ブロッコリー	
			精製塩	天日塩、炭酸マグネシウム	
夕 食	メンチカツ	小麦 ● 乳 ●	鶏肉の竜田揚げ	鶏もも肉	鶏もも肉
				精製塩	天日塩、炭酸マグネシウム
				コショウ	ブラックペッパー
				片栗粉	馬鈴薯、澱粉（遺伝子組み換えでない）
				キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
	サバの一口竜田揚げ	小麦 ●	ポイルウィンナー	ポークソーセージ	豚肉、豚脂肪、豚横膈膜、結着材料（でん粉、植物性たん白）、食塩、糖類（水あめ、砂糖）、香辛料 リン酸塩（Na）、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸）、酸化防止剤（ビタミンC） pH調整剤、着色剤（亜硫酸Na）、（原材料の一部に大豆を含む）
				乱切りポテト(凍)	じゃがいも（遺伝子組み換え不分別）
	肉じゃが	小麦 ●	味噌風味肉じゃが	玉ねぎ・人参	玉ねぎ、人参
				豚ばら	豚ばら
				キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
かつお風味の和風だし				食塩、砂糖、風味原料（凍干いわし粉末、かつお節粉末、凍干いわしエキス、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）	
みりん風発酵調味料				水あめ、米、醸造酢、調味料	
皮付きポテト揚げ	小麦 ●	じゃがいもの素揚げ	上白糖	てん糖（ビート）	
			白みそ	大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、酒精	
いか塩焼きそば	小麦 ● 卵 ●	春雨のいかのガーリックソテー	じゃがいも(凍)	じゃがいも	
			キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン	
			精製塩	天日塩、炭酸マグネシウム	
			いか短冊	いか（ペルー産）	
			緑豆春雨	緑豆、豌豆	
			キャベツ、玉ねぎ、人参	キャベツ、玉ねぎ、人参	
			キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン	
おろしニンニク	にんにく、pH調整剤				
中継ガラだし	中継ガラだし	食塩、チキンエキス、たん白加水分解物、ポークエキス、オニオンエキス、昆布エキス 酵母エキス、ジンジャーオイル、調味料（アミノ酸等）、ソルビット、糊料（グアーガム） 香辛料、抽出物（ゼラチン、大豆を原材料の一部に含む）			
		精製塩 コショウ	天日塩、炭酸マグネシウム、ブラックペッパー		

※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させていただきます。