

2019年度 札幌市青少年山の家
通常食メニュー【04/01~11/10：月~金曜日：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	冷やしだめきうどん	冷凍うどん	小麦粉、食塩
		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、粗碎煮干し、魚介エキス、濃縮だし（煮干し、さばぶし）、酵母エキス調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、環状リブ糖、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）
		揚げ玉	小麦粉、食塩、植物油
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） 増粘剤（グアーガム）
		キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
主菜2	鶏肉と野菜炒め	蒸し鶏ほぐし	鶏肉、みりん、タピオカでんぷん、小麦粉、チキンブイヨン（鶏がら、玉ねぎ、食塩、にんにく）、食塩 〔添加物〕調味料（アミノ酸）、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンC）
		（凍）カリフォルニアミックス	ブロッコリー、カリフラワー、にんにく
		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
		塩いためソース	魚介エキス（ぼたて、かき）香味油、食塩、でん粉、発酵調味料、しょうゆ、ごま油、砂糖 チキンブイヨン、しょうが、ポークエキス、にんにく、香辛料、増粘剤（加工でん粉、増粘多糖類） 調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に小麦を含む）
		精製塩 コシヨウ	天日塩、炭酸マグネシウム、ブラックペッパー
副菜1	肉じゃが（牛肉）	乱切りポテト（凍）	じゃがいも（遺伝子組み換え不分別）
		玉ねぎ・人参	玉ねぎ、人参
		牛ばら	牛ばら
		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（煮干しわし粉末、かつお節粉末、煮干しわしエキス、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	春雨サラダ	緑豆春雨	緑豆、エンドウ豆
		豆苗、人参、もやし	豆苗、人参、もやし
		黒きくらげ	黒きくらげ
		冷や太郎	食酢、しょうゆ、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、食塩、ごま油、調味料（アミノ酸） （小麦を原材料の一部として含む）
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、まぶのり、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、にんにく酢漬、砂糖、醸造酢、にんにくピューレー、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、しょうゆ（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	しょうゆ	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

【月～金曜日】
昼食