

平成30年度 札幌市青少年山の家
通常食メニュー【4/1～11/10：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	鮭ご飯	ブレンド米	ブレンド米
		鮭フレーク	しろさけ、食塩/調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、グリシン、着色料（紅麹）、（一部に鮭を含む）
種類	冷やしわかめうどん	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、粗砕干し、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）
		カットワカメ（乾燥）	湯通し塩蔵ワカメ
主菜1	豚肉のしぐれ煮	豚ばら	豚ばら
		玉ねぎ	玉ねぎ
		しらたき	こんにゃく精粉、水酸化カルシウム（凝固剤）
		生おろし生姜	しょうが、酸化防止剤（VC）、pH調整剤
		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）
主菜2	チキンカツ	チキンカツ	鶏肉、パン粉、大豆たん白、でん粉、小麦たん白、コンソメ、食塩、ガーリック調味料、香辛料、デキストリン、乳たん白、卵白末、加工デンプン、ポリリン酸Na、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（ビタミンE）、カラメル色素、酸味料
		キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
副菜1	アスパラコーン炒め	アスパラ（凍）	グリーンアスパラ
		カーネルコーン（凍）	とうもろこし（遺伝子組み換えでない）
		精製塩・ブラックペッパー	天日塩、炭酸マグネシウム、ブラックペッパー
		キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
副菜2	フレンチパンプキン	フレンチパンプキン	かぼちゃ（北海道）、揚げ油（パーム油）
		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
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	イタリアンドレッシング	イタリアンドレッシング	食用植物油脂、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食塩、ぶどう発酵調味料、乾燥たまねぎ、香辛料、調味料（アミノ酸等）、ガーリックパウダー、乾燥ピーマン、増粘多糖類、香辛料抽出物、（原料の一部に大豆、りんごを含む）
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）
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

【月～金曜日】
昼食