

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】 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	ハムカツ	●	ポイルウイナー	●	ポイルウイナー	●	ポイルウイナー		
	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	菜の花と人参のゴマドレッシング和え	●	菜の花と人参のナムル	●	菜の花と人参のナムル				
	副菜2	大根のそぼろ煮	●	大根とひき肉の中華煮						
	汁物	こや豆腐と長ねぎの味噌汁								
	デザート	フルーツポンチ					●	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	イタリアンドレッシング								
	ドレッシング	すりおろし人参								
	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	鮭ご飯								
	種類	冷やしわかめうどん	●	春雨スープ						
	主菜1	豚肉のしくれ煮	●	豚肉のカレー焼き						
	主菜2	チキンカツ	●	鶏肉のガーリック焼き	●	鶏肉のガーリック焼き	●	鶏肉のガーリック焼き		
	副菜1	アスパラコーン炒め								
	副菜2	フレンチパンブキン								
	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	イタリアンドレッシング								
ドレッシング	すりおろし人参									
漬物	たくあん	●	取らないでください							
夕食	主菜1	テリヤキハンバーグ	●	豚肉の味噌漬け焼き			●	豚肉の味噌漬け焼き		
	主菜2	白身魚フライ	●	鶏肉の竜田揚げ						
	主菜3	白いマーボー豆腐								
	副菜1	いかとブロッコリーのソテー								
	副菜2	フライドポテト	●	コーンポテト						
	種類	ラーメンサラダ	●	春雨の野菜 塩 炒め	●	春雨の野菜 塩 炒め				
	汁物	もやしと揚げの味噌汁								
	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	イタリアンドレッシング								
	ドレッシング	すりおろし人参								
	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。