

平成29年度 札幌市青少年山の家
通常食メニュー【4/1～11/10：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	だし巻き玉子	小麦 ●	オムレツ	プレーンオムレツ	鶏卵（国産）、砂糖、醸造酢、食塩、米粉、植物油（菜種油、大豆油）、加工澱粉、カロチン色素
		卵 ●	豚肉の生姜焼き	豚ばら肉	豚ばら肉
				玉ねぎ	玉ねぎ
				合成酒	水飴、アルコール、米、米麹、食塩、小麦発酵調味液、醸造酢
				生姜焼きのたれ	醤油（大豆、小麦を含む）、ぶどう糖果糖液糖、玉葱、生姜、醸造酢、L-グルタミン酸、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）
			おろし生姜	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			
	乳 ●	目玉焼き	鶏卵	鶏卵	
	杏仁豆腐	乳 ●	フルーツカクテル	フルーツカクテル（缶）	果実（りんご、洋なし、パイナップル、ぶどう、さくらんぼ）、砂糖、醸造酢、酸化防止剤（V.C）、赤色3号
	ドレッシング ノンオイル青じそ	小麦 ●	レモンドレッシング		食用植物油、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、レモン果汁、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、香料
	ドレッシング フレンチ（白）	卵 ●			ユッカ抽出物、醸造酢、香辛料抽出物、カロチン色素
昼 食	ラーメン	小麦 ●	春雨スープ（塩味）	緑豆春雨	緑豆、豌豆、キャベツ、人参
		卵 ●		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	
	かぼちゃコロッケ	小麦 ●	チキンのカレー揚げ	鶏もも肉	鶏もも肉
		乳 ●		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、ディール、醸皮、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
				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
				片栗粉	片栗粉
		キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン		
	ツナじゃが	小麦 ●	ツナじゃが 塩あじ	ツナフレーク	きはだまぐろ、大豆油、野菜エキス、食塩、調味料（アミノ酸）
				乱切りポテト（凍）	じゃがいも
		人参 玉ねぎ 絹さや		人参 玉ねぎ 絹さや	
		ツキこんにゃく		こんにゃく（こんにゃく粉、海藻、水酸化カルシウム）	
		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	
	ドレッシング ノンオイル青じそ	小麦 ●	レモンドレッシング		食用植物油、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、レモン果汁、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、香料
	ドレッシング フレンチ（白）	卵 ●			ユッカ抽出物、醸造酢、香辛料抽出物、カロチン色素
夕 食	ハンバーグデミソース	小麦 ●	豚肉の味噌揚げ焼き	豚こま肉	豚こま肉
		乳 ●		白みそ	大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、酒精
				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
		キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン		
	チキンカツ	小麦 ●	若鶏の竜田揚げ	鶏もも肉	鶏もも肉
		卵 ●		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
		乳 ●		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
	麻婆（マーボー）豆腐	小麦 ●	豆腐ガーリック焼き	木綿豆腐	大豆（北海道産）、豆腐用凝固剤、増粘剤（グリセリン脂肪酸エステル）
				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
				ガーリックパウダー	ガーリック、でん粉、食塩、調味料（アミノ酸）、増粘剤（グァーガム）
		キャノーラHG（サラダ油）		食用なたね油、シリコーン	
フライドポテト	小麦 ●	スライスポテトフライ	スライスポテト（凍）	じゃがいも（凍）	
			精製塩	天日塩、炭酸マグネシウム	
			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	
和風焼きうどん	小麦 ●	春雨の野菜 塩 炒め	緑豆春雨	緑豆、豌豆	
			玉ねぎ・人参・絹さや（凍）	玉ねぎ・人参・絹さや	
			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	
			おろし生姜	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
	ドレッシング ノンオイル青じそ	小麦 ●	レモンドレッシング		食用植物油、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、レモン果汁、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、香料
	ドレッシング フレンチ（白）	卵 ●			ユッカ抽出物、醸造酢、香辛料抽出物、カロチン色素

※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29年度 札幌市青少年山の家
通常食メニュー【4/1～11/10：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	オムレツ	卵 ●	豚肉の生巻焼き	豚ばら肉	豚ばら肉
				玉ねぎ	玉ねぎ
				合成麩	水飴、アルコール、米、米麹、食塩、小麦発酵調味液、酸味料
				生巻焼きのたれ	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）
				キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
	ポテトサラダ	小麦 ● 卵 ● 乳 ●	ツナコーン	ツナフレーク	きはだまぐろ、大豆油、野菜エキス、食塩
				カーネルコーン（凍）	とうもろこし（遺伝子組み換えでない）
	ツナとキャベツの炒め	小麦 ●	ツナとキャベツの炒め 塩 味	キャベツ、もやし、人蔘	わかめ もやし 人蔘
				ツナフレーク	きはだまぐろ、大豆油、野菜エキス、食塩、調味料（アミノ酸）
				精製塩 コショウ おろし生薑	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				
ドレッシング ノンオイル青じそ	小麦 ●	レモンドレッシング		食用植物油、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、レモン果汁、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、香料	
ドレッシング フレンチ（白）	卵 ●			ユッカ抽出物、酸味料、香辛料抽出物、カロテン色素	
昼食	牛すき丼	小麦 ●	牛すき丼 みそ味	無洗米ブレンド	無洗米ブレンド
				牛ばら肉	牛肉
				玉ねぎ 白滝	玉ねぎ しらすき
				焼き豆腐	丸大豆、凝固剤（塩化マグネシウム含有物）
				キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
				白みそ	大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、酒精
				上白糖	てん糖（ビート）
	絹さや	絹さや			
	ラーメンサラダ	小麦 ● 卵 ●	春雨の野菜 塩 炒め	緑豆春雨	緑豆、豌豆
				キャベツ 人蔘 玉ねぎ	キャベツ 人蔘 玉ねぎ
精製塩 コショウ おろし生薑				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				
鶏田煮	小麦 ● 卵 ●	チキンガーリック焼き	鶏もも肉	鶏もも肉	
			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	
			ガーリックパウダー	ガーリック、でん粉、食塩、調味料（アミノ酸）、増粘剤（グァーガム）	
キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン				
ちくわの磯辺揚げ	小麦 ● 卵 ●	チキンのカレー炒め	鶏もも肉	鶏もも肉	
			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	
			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	
			キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン	
栗かぼちゃのあんかけ	小麦 ●	栗かぼちゃのあんかけ 塩味	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	
			上白糖	てん糖（ビート）	
			片栗粉	馬鈴薯、澱粉（遺伝子組み換えでない）	
ドレッシング ノンオイル青じそ	小麦 ●	レモンドレッシング		食用植物油、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、レモン果汁、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、香料	
ドレッシング フレンチ（白）	卵 ●			ユッカ抽出物、酸味料、香辛料抽出物、カロテン色素	
夕食	鶏のから揚げ群島風	小麦 ● 卵 ●	若鶏の竜田揚げ	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			
	菜の花ともやしのごま和え	小麦 ●	菜の花ともやしのナムル	菜の花（凍）	菜の花
				もやし・人蔘	もやし・人蔘
				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
	豚肉きんぴら	小麦 ●	ポークグリル	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	
片栗粉				片栗粉	
フライドポテト	小麦 ●	スライスポテトフライ	スライスポテト（凍）	じゃがいも（凍）	
			精製塩	天日塩、炭酸マグネシウム	
			キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン	
スパゲッティーナポリタン	小麦 ● 乳 ●	春雨の野菜チャップ炒め	緑豆春雨	緑豆、豌豆	
			玉ねぎ・人蔘	玉ねぎ・人蔘	
			トマトケチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料	
			コショウ	ホワイトペッパー	
			精製塩	天日塩、炭酸マグネシウム	
			キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン	
ドレッシング ノンオイル青じそ	小麦 ●	レモンドレッシング		食用植物油、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、レモン果汁、調味料（アミノ酸）、増粘多糖類、香料	
ドレッシング フレンチ（白）	卵 ●			ユッカ抽出物、酸味料、香辛料抽出物、カロテン色素	

※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。

2017/3/17