

2019年度 札幌市青少年山の家
 通常食メニュー【04/01~11/10：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
スクランブルエッグ	卵 乳	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）、ぶどう糖果糖液糖、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
マカロニサラダ	小麦 卵 乳	コーンポテト	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
			カーネルコーン（凍）	とうもろこし（遺伝子組み換えでない）
チキンナゲット	小麦 卵 乳	チキンチャップ	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
			キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
			トマトクチャップ	トマト、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料
冷やしタンタンめん	小麦 卵	春雨スープ（塩味）	上白糖	てん糖（ビート）
			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
野菜コロッケ	小麦 卵 乳	豚肉のカレー焼き	ゴマ油	食用ごま油、食用大豆油
			豚ばら肉	豚ばら肉
			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 ディル、果皮、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
			おろしニンニク	にんにく、PH調整剤
大根と肉団子煮	小麦 乳	大根とウインナーポトフ	キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
			大根乱切（凍）	大根
			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）
			人参	人参
			中華味	食塩、チキンエキス、ポークエキス、食用油脂、砂糖、香辛料、調味料（アミノ酸等）、PH調整剤（牛肉、大豆、ゼラチンを原材料の一部を含む）
オニオンリング	小麦 乳	じゃがいもの素揚げ	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
			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
メンチカツ	小麦 乳	鶏肉の塩唐揚げ	精製塩	天日塩、炭酸マグネシウム
			鶏もも肉	鶏もも肉
			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）
さばの煮付け	小麦	ブロッコリーの味噌炒め	キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
			ブロッコリー（凍）	ブロッコリー、カリフラワー、にんじん
			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）
春巻き	小麦 えび	ポイルウインナー	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
			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）
			ごま油	食用ごま油、食用大豆油
白菜の塩こんぶ和え	小麦	白菜の塩煮びたし	白みそ	大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、酒精
			精製塩	天日塩、炭酸マグネシウム
皮付きポテト揚げ	小麦	じゃがいもの素揚げ	白菜	はくさい
			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
豚しゃぶうどん	小麦	豚肉の味噌漬け焼き	精製塩	天日塩、炭酸マグネシウム
			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、酒精
			上白糖	てん糖（ビート）
豚しゃぶうどん	小麦	豚肉の味噌漬け焼き	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

※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。

2019年度 札幌市青少年山の家
 通常食メニュー【04/01~11/10：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	スクランブルエッグ	卵 乳	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）
	ごぼうサラダ	小麦 卵 乳	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	五目ご飯	小麦	ごはん	ブレンド米	ブレンド米
	冷やしそうめん	小麦	春雨の塩味スープ	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） ゴマ油	食用なたね油、シリコーン 食用ごま油、食用大豆油
	ちくわの磯辺揚げ	小麦 卵	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）
	もやしと菜の花のからし和え	小麦	もやしと菜の花ナムル	キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
菜の花（凍）				ほうれん草	
もやし				もやし	
精製塩・ブラックペッパー				天日塩、炭酸マグネシウム、ホワイトペッパー	
ごま油	食用ごま油、食用大豆油				
揚げシューマイ	小麦 乳	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）	
ポテトサラダ	小麦 卵 乳	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）	
夕食	てりやきミートボール	小麦 乳	豚肉の塩生巻焼き	豚ばら肉	豚ばら肉
	豆腐ハンバーグ	小麦 卵 乳	鶏肉のカレー唐揚げ	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
				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
				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			
	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			
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				
かぼちゃのそぼろ煮	小麦	かぼちゃの塩煮	栗かぼちゃ（凍）	栗かぼちゃ	
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）				
精製塩	天日塩、炭酸マグネシウム				
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				
ペペロンチーノ スパゲティ	小麦	春雨の野菜みそ炒め	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				
白みそ・上白糖	大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、酒糟、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				
オリーブオイル	食用なたね油、食用オリーブ油				
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ております。

2019/3/1