

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：土曜日：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	ビビンバご飯	ブレンド米	ブレンド米
		豚挽肉（凍）	豚うで肉（アメリカ産）、豚タン下（アメリカ産）
		生おろし生姜	しょうが、酸化防止剤（VC）、pH調整剤
		おろしニンニク	にんにく、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
		人参 もやし	人参 もやし
		ほうれん草（凍）	ほうれん草
		アジアソースビビンバ	コチジャン、ごま油、食塩、砂糖、本醸造しょうゆ、醸造酢、いりごま、チキンエキス 唐辛子、ポークエキス、脱脂粉乳、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、増粘剤（キサンタンガム） パプリカ色素、香料、（原材料の一部に小麦を含む）
種類	アジアヌードル	フォー（凍）	めん（小麦粉、米粉、でん粉、小麦たん白、植物油、卵白粉、加工でん粉、増粘剤（アルギニン酸Na） 塩化Ca
		PB塩ベース	食塩、たん白加水分解物、砂糖、蓄肉エキス、魚介エキス、香辛料、酵母エキス、調味料（アミノ酸等） 増粘剤（キサンタンガム）
		本仕込しおラーメンスープ	食塩、食用油脂、発酵調味料、ポークエキス、チキンエキス、ねぎ油、魚介エキス（いりこ、帆立、かつお） 砂糖、野菜エキス、昆布エキス、こしょう、たん白加水分解物、しょうがエキス、調味料 （アミノ酸等）、酸味料、（ゼラチン、大豆を原材料の一部に含む）
		もやし、万能ねぎ	もやし、万能ねぎ
		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、にんじん）、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）
		ごま油	食用ごま油、食用大豆油
主菜1	ぎょうざメンチカツ	ぎょうざメンチ	豚肉、野菜（キャベツ、葉ねぎ、にんにく、しょうが）、顆粒状食物性たん白、しょう油、ごま油 食塩、こしょう、調味液、衣（パン粉、小麦粉、でん粉、植物性たん白、植物性油脂、食塩） 調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に鶏肉、ゼラチンを含む）
		キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
主菜2	かぼちゃのグラッセ煮	栗かぼちゃ（凍）	栗かぼちゃ
		乱切りポテト（凍）	じゃがいも
		無塩コンパウンドマーガリン	食用精製加工油脂、食用植物油、バター、発酵乳、ホエイパウダー、脱脂粉乳、乳化剤 香料、酸化防止剤（ビタミンE）、着色料（カロテン）、（原材料の一部に大豆を含む）
		上白糖	てん糖（ビート）
副菜1	キャベツの塩こんぶ和え	キャベツ・きゅうり	キャベツ、きゅうり
		ふじっ子（塩こんぶ）	昆布、しょう油、たんぱく加水分解物、砂糖、昆布エキス、食塩、調味料（アミノ酸等） （原材料の一部に小麦・大豆を含む）
副菜2	揚げたこ焼き	たこ焼き	野菜（キャベツ、玉ねぎ、長ねぎ、紅生姜）、小麦粉、タコ、全卵、でん粉、チキンコンソメ 青のり、食塩、調味料（アミノ酸）、膨張剤、増粘剤（グァーガム）、着色料（赤102）
		キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
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、まぶりのり、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、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、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

【土曜日】
昼食

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：日曜日：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	冷やしそうめん	そうめん冷凍	小麦粉、食塩、小麦たん白、植物油脂、加工澱粉、増粘剤（アルギン酸Na）、塩化Ca
		万能ねぎ	万能ねぎ
		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、環状リジ糖、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）
主菜1	豚しゃぶサラダ	豚ばら	豚ばら
		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
		もやし	もやし
		緑豆春雨	緑豆、エンドウ豆
		豆苗	豆苗
		人参	人参
		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）
主菜2	ほっけのつけ焼き	骨無ほっけ	しまほっけ
		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、環状リジ糖、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）
		生おろし生姜	しょうが、酸化防止剤（VC）、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
副菜1	三角いなりの煮物	三角いなり	大豆（遺伝子組換えでない）、魚肉、人参、さやいんげん、とうもろこし、椎茸、筍、小麦でん粉、塩、砂糖、大豆油、調味料（アミノ酸等）豆腐用凝固剤
		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）
		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、米発酵調味液、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	コーンフリッター	コーン	カーネルコーン（凍）
		ホットケーキミックス	小麦粉、砂糖、卵白粉、食塩、バター風味調味料、香辛料、ベーキングパウダー、乳化剤 加工でん粉、香料、増粘剤（キサンタンガム）、（原材料の一部に乳成分、大豆を含む）
		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
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、まふのり、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

【日曜日】
昼食