

平成28年度 札幌市青少年山の家
通常食メニュー【11～3月：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	チキンカレー	無洗米ブレンド	無洗米ブレンド
		鶏もも肉	鶏もも肉
		玉葱・人参	玉葱・人参
		乱切りポテト（凍）	じゃがいも
		SBとろけるカレー（甘口）	食用油脂（パーム油、なたね油、大豆油）、小麦粉、砂糖、食塩、コーンスターチ、カレー粉、ポークエキス、香辛料、チキンブイオン、酵母エキス、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、酸味料、乳化剤 野菜パウダー（じゃがいも、さつまいも、白菜、キャベツ、玉葱、人参、セロリ、かぼちゃ、ほうれん草、なごいも、モロヘイヤ）
フライオイル（パーム調合油）	食用植物油脂（大豆油を含む）、乳化剤、シリコーン		
種類	塩焼きそば	蒸し麺	蒸しめん【小麦粉、植物油、小麦蛋白、卵白、食塩、かんすい、くちなし色素、加水】
		豚こま肉	豚肉
		玉ねぎ・キャベツ・人参・もやし	玉ねぎ・キャベツ・人参・もやし
		フライオイル（パーム調合油）	食用植物油脂（大豆油を含む）、乳化剤、シリコーン
		塩炒めソース	魚介エキス（ほたて、かき）香味料、食塩、でん粉、発酵調味料、しょうゆ、ごま油、砂糖、しょうが チキンブイオン、ポークエキス、にんにく、香辛料、増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）
		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
		青のり	青のり
主菜1	野菜コロッケ	野菜コロッケ	じゃがいも、人参、とうもろこし、砂糖、乾燥マッシュポテト、食塩、卵白粉、カロチノイド色素、香料、衣（パン粉、でん粉、小麦粉、粉末水あめ、脱脂粉乳）、（原材料の一部に大豆を含む）
		フライオイル（パーム調合油）	食用植物油脂（大豆油を含む）、乳化剤、シリコーン
主菜2	はるさめサラダ	緑豆春雨	緑豆、豌豆
		胡瓜	胡瓜
		もやし	もやし
		ポークチョップドハム	豚肉、つなぎ（豚肉、大豆たん白、乳たん白、卵たん白、でん粉含有率7%）、還元水あめ、食塩、水あめ、香辛料、加工でん粉、調味料（有機酸等）リン酸塩Na、酸化防止剤（ビタミンC）、コチニール色素、発色剤（亜硝酸Na）
		冷やし中華のつゆ	食酢、醤油、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に含む）
副菜	バターコーン	カーネルコーン（凍）	とうもろこし（遺伝子組み換えでない）
		無塩バター	生乳
		上白糖	てん糖（ビート）
		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
		フライオイル（パーム調合油）	食用植物油脂（大豆油を含む）、乳化剤、シリコーン
汁物	じゃが芋と人参のスープ	新がらスープ	ガラスープ（鶏、豚）、食用油脂、酵母エキス、香料、酸化防止剤（V,E）、（原材料の一部に小麦を含む）
		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
		じゃが芋（凍）・人参	じゃがいも・人参
デザート	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	アスパラ	アスパラ（凍）	アスパラ
サラダ4	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	ノンオイル 香味青じそ	香味青じそ	醸造酢、砂糖（ぶどう糖果糖液糖）、しょう油、食塩、調味料（アミノ酸）こんぶだし、かつお節エキス、増粘剤（キサンタンガム） 塩蔵青じそ、香料、香辛料、（原材料の一部に小麦を含む）
ドレッシング	フレンチドレッシング（白）	フレンチドレッシング（白）	醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、食用植物油脂、食塩、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、オニオンエキス 調味料（アミノ酸）、卵黄、香辛料抽出物、（原料の一部に大豆を含む）
漬物	さくら漬	さくら漬	大根、漬け原材料（食塩、醸造酢）、酸味料、調味料（アミノ酸等）、 甘味料（サッカリンNa）、着色料（赤106、赤102）
ご飯	ご飯	無洗米ブレンド	無洗米ブレンド
卓上調味料	しょう油	PB濃口しょう油	食塩、だし加工大豆、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、トマト、人参、食塩、香辛料、カラメル色素

【月～金曜日】
昼食