

※ 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18品目）

ゴマ塩おにぎり 90円	1人前の分量	ごま塩おにぎり	85g	・米・食塩・ゴマ  ・米・食塩・ゴマ	7大アレルギー	小麦	
						卵	
						乳	
						そば	
						落花生	
						えび	
		かに					

カレーライス 600円	1人前の分量	米	130g	・カレールー <b>小麦粉</b> ・豚脂・砂糖・食塩・カレーパウダー・デキストリン・香辛料  ローストオニオンパウダー・しょう油加工品・脱脂大豆・ローストガーリックパウダー  玉ねぎエキス・小麦発酵調味料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・酸味料・香料  ・米・ <b>豚肉</b> ・玉ねぎ・じゃがいも・人参  キャノーラHG (サラダ油)      食用なたね油、シリコーン	7大アレルギー	小麦	●
		豚バラ肉	80g			卵	
		玉ねぎ	70g			乳	
		男爵イモ	70g			そば	
		人参	30g			落花生	
		カレールー	40g			えび	
		キャノーラHG(サラダ油)	20g			かに	

牛丼 600円	1人前の分量	米	130g	・米・ <b>牛肉</b> ・玉ねぎ・しいたけ ・白滝【こんにやく粉、海藻、水酸化カルシウム】 ・たれ【 <b>合成酒</b> ・ <b>みりん</b> ・砂糖・醤油・和風だし】 ・和風だし【食塩、砂糖、煮干いわし粉末、かつお節粉末、煮干いわしエキス かつおエキス、こんぶエキス、酵母エキス発酵調味料、(アミノ酸等)】 ・ <b>合成酒</b> 【水飴、アルコール、米、米麴、食塩、 <b>小麦発酵調味液</b> 、酸味料】 ・ <b>みりん風発酵調味料</b> 【水あめ、米、 <b>小麦発酵調味液</b> 、醸造酢、酸味料】 ・砂糖【てん糖(ビート)】 ・ <b>PB濃口しょうゆ</b> 【食塩、 <b>だし加工大豆</b> 、 <b>小麦</b> 、 <b>大豆</b> 、保存料(安息香酸Na)】	7大アレルギー	小麦	●
		牛バラ肉	100g			卵	
		玉ねぎ	80g			乳	
		しいたけ	10g			そば	
		白滝	40g			落花生	
		牛丼のたれ	120cc			えび	
						かに	

豚汁 600円	1人前の分量	米	130g	・米・ <b>豚肉</b> ・玉ねぎ・じゃがいも・人参・ごぼう・大根  ・油揚げ【 <b>大豆</b> 、食用植物油、凝固剤】 ・味噌【 <b>大豆</b> 、米、食塩、酒精】 ・和風だし【食塩、砂糖、煮干いわし粉末、かつお節粉末、煮干いわしエキス かつおエキス、こんぶエキス、酵母エキス発酵調味料、(アミノ酸等)】  キャノーラHG (サラダ油)      食用なたね油、シリコーン	7大アレルギー	小麦	
		豚バラ肉	70g			卵	
		玉ねぎ	70g			乳	
		男爵イモ	70g			そば	
		人参	20g			落花生	
		ごぼう	20g			えび	
		大根	30g			かに	
		油揚げ	0.5枚				
		白味噌	30g				
		和風だしの素	1g				
		キャノーラHG(サラダ油)	20g				

# 札幌市青少年山の家 炊事食メニュー②



※ 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18品目）

ホットドック 600円	1人前の分量	ドックパン	1個	原材料・成分	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ドックパン【小麦粉、鶏卵、砂糖、脱脂粉乳、ショートニング、イースト、乳化剤】</li> <li>・マーガリン【食用植物油、食用精製加工油脂、バター、乳脂肪、食塩、粉乳、乳化剤、香料、着色料(カロテン)(原材料の一部に大豆を含む)】</li> <li>・ポークソーセージ【豚肉、豚脂肪、でん粉、食塩、香料、ぶどう糖、砂糖、アミノ酸、エリソルビン酸、くん液リン酸塩(Na)、発色剤(亜硝酸Na)、水】</li> <li>・スライスチーズ【ナチュラルチーズ、ホエイパウダー、乳化剤、水】</li> <li>・レタス・トマト</li> <li>・トマトケチャップ【トマト、果糖ぶどう液糖、醸造酢、食塩、玉ねぎ、香辛料】</li> <li>・マスタード【醸造酢、からし、植物油、食塩、ぶどう発酵調味料、香辛料、オニオンエキス、ガーリックペースト、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香辛料抽出物、清水】</li> <li>・キャノーラHG(サラダ油) 食用なたね油、シリコーン</li> <li>・プリン【糖類(砂糖、異性化液糖、ぶどう糖、水飴)、乳製品、植物油、でん粉、ゼラチン、寒天、</li> <li>キャノーラHG(サラダ油)</li> </ul>	7大アレルゲン	小麦	●
		マーガリン	7g				卵	●
		ポークソーセージ	1本				乳	●
		スライスチーズ	20g				そば	
		レタス	20g				落花生	
		トマト	0.2個				えび	
		ケチャップ、マスタード	5g				かに	
		キャノーラHG(サラダ油)	20g					
		プリン70g	1個					
焼きそば 600円	1人前の分量	むしめん	200g	原材料・成分	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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】</li> <li>・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・人参</li> <li>・中濃ソース【醸造酢、砂糖、野菜、果実(トマト、玉ねぎ、りんご、にんにく、ピーマン、キャベツ、ブロッコリーアスパラガス、カリフラワー、かぼちゃ)、食塩、香辛料、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、カラメル色素</li> <li>・キャノーラHG(サラダ油) 食用なたね油、シリコーン</li> </ul>	7大アレルゲン	小麦	●
		豚バラ肉	80g				卵	●
		キャベツ	40g				乳	
		玉ねぎ	20g				そば	
		人参	10g				落花生	
		中濃ソース	15cc				えび	
		キャノーラHG(サラダ油)	20g				かに	
ジンギスカン 750円	1人前の分量	ラム肉	200g	原材料・成分	<ul style="list-style-type: none"> <li>・羊肉・キャベツ・もやし・玉ねぎ・人参</li> <li>・たれ【しょうゆ、てん菜糖蜜、砂糖、醸造酢、食塩、たんぱく加水分解物、玉ねぎ、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、香辛料、にんにく、ハチミツ、生姜エキス、酵母エキス、みりん、オニオンエキス、生姜、カラメル色素、調味料(L-グルタミン酸Na、コハク酸2Na)、香辛料抽出物、酸味料(酢酸、クエン酸、乳酸)、原料水</li> <li>酒精、リン酸Na、砂肝、レモン果汁</li> <li>(原材料の一部に、大豆、小麦を含む)</li> <li>・キャノーラHG(サラダ油) 食用なたね油、シリコーン</li> <li>キャノーラHG(サラダ油)</li> </ul>	7大アレルゲン	小麦	●
		キャベツ	50g				卵	
		もやし	100g				乳	
		玉葱	30g				そば	
		人参	10g				落花生	
		ジンギスカンのたれ	30cc				えび	
		キャノーラHG(サラダ油)	20g				かに	
						7大アレルゲン	小麦	
							卵	
							乳	
							そば	
							落花生	
							えび	
							かに	

札幌市青少年山の家 炊事食メニュー① 7大アレルギー対応食 原材料・成分

				アレルギー対応食		
この色は、7大アレルギーが含まれるもの						
ゴマ塩おにぎり	1人前の分量	ごま塩おにぎり	7大アレルギー	小麦		
90円				卵		
				乳		
				そば		
				落花生		
				えび		
				かに		
カレーライス	使用材料 & アレルギー	米	7大アレルギー	小麦	●	特定原材料7品目不使用カレールーに変更 【コーンスターチ、乾燥マッシュポテト、砂糖、食塩 やし油クリーミングパウダー、デキストリン、 <b>ポークエキス</b> 米粉、カレーパウダー、酵母エキス、玉ねぎエキス ローストオニオンパウダー、はちみつパウダー ガーリックパウダー、 <b>豚コラーゲン</b> 、人参エキス トマト調味料、トマトパウダー、粉末バナナ果汁、ココアパウダー (アミノ酸)、着色料(カラメル、パプリカ色素、カロテン) 乳化剤、微粒二酸化ケイ素、香料
600円		豚バラ肉		卵		
		玉ねぎ		乳		
		男爵イモ		そば		
		人参		落花生		
		カレールー		小麦	えび	
				キャノーラHG(サラダ油)	キャノーラHG(サラダ油)	
牛丼	使用材料 & アレルギー	米	7大アレルギー	小麦	●	小麦使わないしょう油使用のたれ 小麦不使用しょう油【大豆(遺伝子組換えでない)・食塩・アルコール】 砂糖 和風だし【食塩、砂糖、煮干いわし粉末、かつお節粉末、煮干いわしエキス かつおエキス、こんぶエキス、酵母エキス発酵調味料、(アミノ酸等)】 ※調理時は他の牛丼調理と交わらぬようご注意ください
600円		牛バラ肉		卵		
		玉ねぎ		乳		
		しいたけ		そば		
		白滝		落花生		
				えび		
		牛丼のたれ		小麦	かに	
豚汁	使用材料 & アレルギー	米	7大アレルギー	小麦		
600円		豚バラ肉		卵		
		玉ねぎ		乳		
		男爵イモ		そば		
		人参		落花生		
		ごぼう		えび		
		大根		かに		
		油揚げ				
		白味噌				
		和風だしの素				
		キャノーラHG(サラダ油)				
				キャノーラHG		

※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ていません。

2019年4月1日

札幌市青少年山の家 炊事食メニュー② 7大アレルゲン対応食 原材料・成分

			アレルギー対応食				
		この色は、7大アレルゲンが含まれるもの					
ホットドック  600円	使用材料 & アレルゲン	ドックパン	小麦・卵・乳	7大アレルゲン	小麦	●	米粉パン(米粉(国産)、なたね油、砂糖、食塩、 ドライイースト、トレハロース、増粘多糖類)  マーガリン・チーズ抜き。 プリンをアップルジュースに変更 (アップルジュース・・・りんご・香料)
		マーガリン	乳		卵	●	
		ポークソーセージ			乳	●	
		スライスチーズ	乳		そば		
		レタス			落花生		
		トマト			えび		
		ケチャップ・マスタード			かに		
		キャノーラHG(サラダ油)					
		プリン70g	乳				

焼きそば  600円	使用材料 & アレルゲン	むしめん	小麦・卵	7大アレルゲン	小麦	●	むしめんは、きび麺(うるちきび、加工でんぷん)に変更           <b>※調理時は他の焼きそば調理と交わらぬようご注意ください</b>
		豚バラ肉			卵	●	
		キャベツ			乳		
		玉ねぎ			キャノーラHG(サラダ油)		
		人参			えび		
		焼きそばソース			かに		
		キャノーラHG(サラダ油)					

ジンギスカン  750円	使用材料 & アレルゲン	ラム肉		7大アレルゲン	小麦	●	たれは 塩・胡椒に変更  精製塩【天日塩・炭酸マグネシウム】 胡椒 (ホワイトペッパー)
		キャベツ			卵		
		もやし			乳		
		玉葱			そば		
		人参			落花生		
		ジンギスカンのたれ	小麦		えび		
		キャノーラHG(サラダ油)			かに		

					キャノーラHG		

※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していません。