

2020年度 札幌市青少年山の家
 通常食メニュー【04/01～10/31：月～金曜日】 7大アレルギー対応食

カテゴリ	月曜日～金曜日	小麦		卵		乳		えび	
		小麦	加熱×、成分×	卵	加熱×、成分×	乳	加熱×、成分×	えび	加熱×、成分×
朝食	主菜1	ポイルウインナー							
	主菜2	スクランブルエッグ		●	豚のみそ漬け焼き	●	豚のみそ漬け焼き		
	副菜1	いんげんとツナ炒め							
	副菜2	大学芋	●	コーンポテト					
	汁物	もやしと油揚げの味噌汁							
	デザート	フルーツカクテル							
	サラダ1	キャベツ							
	サラダ2	スナップえんどう							
	サラダ3	コーン							
	ドレッシング	すりおろし人参ドレッシング							
	ドレッシング	エルドレッシングイタリアン							
	漬物	たくあん	●	取らないでください					
	主食1	ご飯							
	その他	ふりかけ さけ風味	●	取らないでください			●	取らないでください	
	その他	味付け海苔	●	取らないでください			●	取らないでください	●
その他	納豆	●	取らないでください					●	
主食2	パン	●	取らないでください	●	取らないでください	●	取らないでください		
その他	イチゴジャム								
その他	マーガリン					●	取らないでください		
ドリンク	牛乳					●	取らないでください		
昼食	主食	菜めしご飯							
	種類	冷やしたぬきうどん	●	はるさめのみそスープ					
	主菜1	とんかつ	●	豚肉の塩生姜焼き	●	豚肉の塩生姜焼き	●	豚肉の塩生姜焼き	
	主菜2	大根とさつま揚げ煮	●	大根の中華風そぼろ煮					
	副菜1	春巻き	●	ポイルウインナー					●
	副菜2	ポテトサラダ	●	コーンポテト	●	コーンポテト	●	コーンポテト	
	フルーツ	オレンジ							
	サラダ1	キャベツ							
	サラダ2	ヤングコーン							
	サラダ3	海草サラダ							
	ドレッシング	すりおろし人参ドレッシング							
	ドレッシング	エルドレッシングイタリアン							
漬物	たくあん	●	取らないでください						
夕食	主菜1	照り焼きハンバーグ	●	鶏の塩唐揚げ		●	鶏の塩唐揚げ		
	主菜2	白身魚のフライ	●	豚肉のみそ漬け焼き					
	主菜3	チキンナゲット	●	ポイルウインナー	●	ポイルウインナー	●	ポイルウインナー	
	副菜1	豚肉の中華野菜炒め							
	副菜2	皮付きポテト揚げ	●	じゃがいもの素揚げ					
	種類	ラーメンサラダ	●	はるさめの野菜塩いため	●	はるさめの野菜塩いため			
	汁物	キャベツと油揚げの味噌汁							
	デザート	いちごゼリー							
	サラダ1	キャベツ							
	サラダ2	ブロッコリー							
	サラダ3	ミックスベジタブル							
	ドレッシング	すりおろし人参ドレッシング							
	ドレッシング	エルドレッシングイタリアン							
	漬物	たくあん	●	取らないでください					
	ご飯	ご飯							

※7大アレルギーのそば・落花生・カニに対する食材、成分は使用していません。

また、サラダ・フルーツ・牛乳以外の生食の提供もございません。

※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。