

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 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	豚肉のみそ漬け焼き	豚肉 白みそ 上白糖 おろし生姜 キャノーラHG(サラダ油)	豚バラ肉、 大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、酒精 てん糖（ビート） しょうが、酸化防止剤（V.C）、pH調整剤 食用なたね油、シリコーン	
	大学芋	小麦	コーンポテト	カーネルコーン(凍) ハイポテト(ポテトフレーク)	とうもろこし（遺伝子組み換えでない） 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	
昼食	冷やしただぬきうどん	小麦	はるさめのみそスープ	緑豆春雨 キャバツ・人参・もやし 白みそ・上白糖 おろし生姜 おろしにんにく キャノーラHG(サラダ油)	緑豆、豌豆 キャバツ・人参・もやし 大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、酒精 しょうが、酸化防止剤（V.C）、pH調整剤 にんにく、pH調整剤 食用なたね油、シリコーン	
	とんかつ	小麦 卵 乳	豚肉の塩生姜焼き	豚肉 精製塩 コショウ おろし生姜 キャノーラHG(サラダ油)	豚バラ肉、 天日塩、炭酸マグネシウム、ブラックペッパー しょうが、酸化防止剤（V.C）、pH調整剤 食用なたね油、シリコーン	
	大根とさつま揚げ煮	小麦	大根の中華風そぼろ煮	大根 鶏ひき肉 生おろし生姜 中華ガラだし 精製塩 コショウ 片栗粉	大根 鶏肉 しょうが、酸化防止剤（V.C）、pH調整剤 食塩、チキンエキス、たん白加水分解物、ボークエキス、オニオンエキス、昆布エキス 酵母エキス、ジンジャーオイル、調味料（アミノ酸等）、ソルビット、糖料（グアーガム） 香辛料抽出物（ゼラチン、大豆を原材料の一部に含む） 天日塩、炭酸マグネシウム、ホワイトペッパー 加工でん粉	
	春巻き	小麦 えび	ポイルウイナー	ポークソーセージ	豚肉、豚脂肪、豚横隔膜、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（ピタミンC） pH調整剤、発色剤（亜硝酸Na）、（原材料の一部に大豆を含む）	
	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	照り焼きハンバーグ	小麦 乳	鶏の塩唐揚げ	鶏もも肉 ガーリックパウダー おろし生姜 片栗粉 キャノーラHG(サラダ油)	鶏もも肉 天日塩、炭酸マグネシウム、ブラックペッパー ガーリック、でん粉、食塩、調味料（アミノ酸）、増粘剤（グアーガム） しょうが、酸化防止剤（V.C）、pH調整剤 馬鈴薯、澱粉（遺伝子組み換えでない） 食用なたね油、シリコーン
		白身魚のフライ	小麦	豚肉のみそ漬け焼き	豚肉 白みそ 上白糖 おろし生姜 キャノーラHG(サラダ油)	豚バラ肉、 大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、酒精 てん糖（ビート） しょうが、酸化防止剤（V.C）、pH調整剤 食用なたね油、シリコーン
		チキンナゲット	小麦 卵 乳	ポイルウイナー	ポークソーセージ	豚肉、豚脂肪、豚横隔膜、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（ピタミンC） pH調整剤、発色剤（亜硝酸Na）、（原材料の一部に大豆を含む）
		皮付きポテト揚げ	小麦	じゃがいもの素揚げ	じゃがいも(凍) キャノーラHG(サラダ油) 精製塩	じゃがいも 食用なたね油、シリコーン 天日塩、炭酸マグネシウム
		ラーメンサラダ	小麦 卵	はるさめの野菜塩いため	緑豆春雨 キャバツ 玉ねぎ・人参 おろし生姜 精製塩・コショウ	緑豆、豌豆 キャバツ 玉ねぎ・人参 しょうが、酸化防止剤（V.C）、pH調整剤 天日塩、炭酸マグネシウム、 ホワイトペッパー