

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：夕食】 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
主菜1	照り焼きハンバーグ	ハンバーグ	たまねぎ、鶏肉、豚ハツ、牛脂、パン粉、粒状植物性たん白、豚横隔膜、水あめ、しょう油、食塩 香辛料、植物油脂/調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・牛肉を含む）
		照焼きのたれ	しょうゆ、砂糖、みりん風調味料、食塩、調味料（アミノ酸）、酒糟、糊料（加工でん粉）、カラメル色素、香辛料抽出物 （小麦を原材料の一部として含む）
主菜2	白身魚のフライ	白身魚フライ	たら、食塩、衣（パン粉（大豆を含む）、小麦粉、食塩、小麦でん粉）/（添加物）乳化剤、調味料（アミノ酸） 増粘剤（グァーガム）
		キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
主菜3	チキンナゲット	チキンナゲット	鶏肉、小麦粉、鶏皮、コーンフラワー、食塩、香辛料、でん粉、ホエイパウダー（乳製品）、ぶどう糖、植物油 全卵末、揚げ油（植物油）、増粘剤（加工デンプン）、ベーキングパウダー、ポリリン酸Na
		キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
副菜1	豚肉の中華野菜炒め	（凍）中華野菜ミックス	たけのこ、いんげん、にんじん、ヤングコーン（遺伝子組換えでない）、きくらげ、マッシュルーム、水くわい
		豚肉	豚バラ肉、
		キャノーラHG（サラダ油）	食用なたね油、シリコーン
		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
副菜2	皮付きポテト揚げ	カントリーウエッジ	じゃがいも（遺伝子組換えでない）、植物油脂、ぶどう糖（小麦を含む）/ピロリン酸Na
		キャノーラHG（サラダ油）、精製塩	食用なたね油、シリコーン 天日塩、炭酸マグネシウム
種類	ラーメンサラダ	冷凍ラーメン	小麦粉、食塩、小麦たん白、卵白、かんすい、クチナシ色素、卵殻カルシウム
		もやし	もやし
		海藻ミックス	わかめ、白木耳、赤角又、こんにやく寒天、茎わかめ、まふのり、青角又、昆布
		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）
汁物	キャベツと油揚げの味噌汁	かつお風味の和風だし	食塩、砂糖、風味原料（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/調味料（アミノ酸等）
		白みそ	大豆（遺伝子組み換えでない）、米、食塩、酒糟
		（冷）キャベツ	白菜
		（凍）刻み揚げ	大豆（遺伝子組み換えでない）、植物油、豆腐用凝固剤、消泡剤
デザート	いちごゼリー	カップゼリーの素（いちご）	糖類（砂糖、ぶどう糖、粉飴）、寒天、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、香料、ビタミンC、紫コーン色素
サラダ1	キャベツ	キャベツ	キャベツ
サラダ2	ブロッコリー	ブロッコリー（凍）	ブロッコリー
サラダ3	ミックスベジタブル	ミックスベジタブル（凍）	人参、とうもろこし（遺伝子組み換えでない）、グリーンピース
ドレッシング	すりおろし人蔘ドレッシング	すりおろし人蔘ドレッシング	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）
		エルドレッシングイタリアン	醸造酢（国内製造）、砂糖類（砂糖、ぶどう糖果糖液糖）、食用植物油脂、食塩、乾燥たまねぎ、ガーリックペースト、香味食用油 香辛料、アンチョビソース、ローストガーリック、酵母エキスパウダー、乾燥ピーマン/調味料（アミノ酸等） 増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、（一部に大豆を含む）
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）
ご飯	ご飯	ブレンド米	ブレンド米
	卓上調味料	しょう油	PB濃口しょうゆ
	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