

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年4月13日 木曜日

株式会社サンエッセン

献立名	お茶 京ごもくごはん		たけのこのすまし汁 さわらの西京漬け						新じゃがの甘辛焼き ミニゼリー（さくら）																						
	料理名／食品名	一人分量	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま		
	単位	g																													
[お茶]	お茶	1.00 本	250.00																												
[京ごもくごはん]	水稲穀粒(精白米)		85.00																												
	京ごもくごはんの素		25.00	○																											
[たけのこのすまし汁]	鶏肉		15.00																												
	有機小松菜		30.00																												
	たけのこ水煮（短冊）		25.00																												
	にんじん		15.00																												
	青ねぎ		5.00																												
	出し昆布		0.50																												
	削り節		2.50																												
	藻塩		0.30																												
	本みりん		0.40																												
	淡口醤油		4.20	○																											
[さわらの西京漬け]	さわら切り身	1.00 切	50.00	△	△		△		△									△	△												△
	日本酒		7.50																												
	有機白みそ		9.00																												
	本みりん		4.50																												
	砂糖		1.50																												
[新じゃがの甘辛焼き]	新じゃがいも		35.00																												
	ボンレスハム		10.00																												
	なたね油		0.30																												
	砂糖		0.90																												
	濃口醤油		1.70	○																											
	本みりん		1.10																												
	日本酒		0.50																												
[ミニゼリー（さくら）]	ミニゼリー（さくら）	1.00 個	22.00		△	△		△	△		△	△		△	△		△	△	△	△		△	△		△	△					

* 調理施設では特定原材料（そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外）を使用しています。
 このため、別のおかずからアレルゲンが混入する可能性を完全に否定することはできません。

○：アレルギー対象食品 △：コンタミネーション（微量混入）

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年4月14日 金曜日

株式会社サンエッセン

献立名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま										
料理名 / 食品名	単位	g																																					
[牛乳]																																							
牛乳	1.00	200.00				○																																	
[ごはん]																																							
水稲穀粒(精白米)		100.00																																					
[カレーライス]																																							
牛肉		20.00													○					△	△																		
しょうが		0.20																																					
にんにく		0.20																																					
玉ねぎ		40.00																																					
にんじん		15.00																																					
じゃがいも		40.00																																					
鶏がらスープ		8.00																		○																			
豚骨スープ		2.60	○		△	△		△							△				○	○	○					△		△											
赤ワイン		1.30																																					
りんごピューレ		6.50																							○														
トマトケチャップ		3.60																																					
米粉カレールウ (N)		18.00	△			△								△					△	△	○																		
粉末昆布		0.02																																					
ウスターソース		1.30																	○						○														
カレー粉		0.04																																					
こしょう		0.03																																					
とんかつソース		1.30	△		△	△		△										△	△	△	△		△		○	△		△											
濃口醤油		1.30	○																○																				
なたね油		1.00																																					
[三色ソテー]																																							
カットウィンナー		25.00	△		△	△									△				△	△	○				△	△		△											
青ピーマン		15.00																																					
冷凍ホールコーン		20.00																																					
ウスターソース		0.30																	○						○														
藻塩		0.10																																					
こしょう		0.01																																					
なたね油		0.20																																					
[りんご缶]																																							
りんご缶		35.00																							○														

* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。 ○：アレルギー対象食品 △：コンタミネーション (微量混入)
 このため、別のおかずからアレルゲンが混入する可能性を完全に否定することはできません。

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年4月17日 月曜日

株式会社サンエッセン

献立名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま				
	単位	g																															
[牛乳]																																	
牛乳	1.00 本	200.00				○																											
[ごはん]																																	
水稲穀粒(精白米)		100.00																															
[豆乳チゲスープ]																																	
鶏肉		15.00																		○													
しょうが		0.20																															
にんにく		0.10																															
えのき		5.00																															
にんじん		15.00																															
白菜キムチ		30.00	△				△		△										△	△					△								
豆腐		50.00																	○														
白ねぎ		10.00																															
にら		3.00																															
鶏がらスープ		9.00																		○													
調整豆乳		20.00																	○														
本みりん		0.75																															
日本酒		0.75																															
藻塩		0.15																															
濃口醤油		1.50	○																○														
練りごま		0.20																															
コチジャン		1.50	△																○														
有機赤みそ		10.50																	○														
なたね油		2.00																															
ごま油		0.50																															
[豚肉とたけのこのオイスター炒め]																																	
豚肉		16.00													△					△	○												
にんにく		0.10																															
キャベツ		28.00																															
たけのこ水煮(千切り)		24.00																															
にんじん		12.00																															
なたね油		0.25																															
藻塩		0.28																															
オイスターソース		0.80																															
淡口醤油		0.40	○																○														
砂糖		0.16																															
[ミニ肉まん]																																	
ミニ肉まん	1.00 個	20.00	○																○	○	○												
[ごまなしミニフィッシュ]																																	
ごまなしミニフィッシュ	1.00 個	5.00																															

* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。
 このため、別のおかずからアレルギーが混入する可能性を完全に否定することはできません。

○ : アレルギー対象食品 △ : コンタミネーション (微量混入)

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年4月19日 水曜日

株式会社サンエッセン

献立名	のむヨーグルト ごはん		さばの煮食い 春の梅サラダ												照り焼きハンバーグ 味付のり													
	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシユーナッツ
	単位	g																										
[のむヨーグルト]																												
のむヨーグルト	1.00 個	180.00				○																						
[ごはん]																												
水稲穀粒(精白米)		100.00																										
[さばの煮食い]																												
さば角切り		30.00		△													△	○										
砂糖		1.00																										
日本酒		1.50																										
本みりん		1.00																										
濃口醤油		1.00		○																○								
白菜		35.00																										
焼き豆腐		30.00																			○							
にんじん		20.00																										
突きこんにゃく		15.00																										
ごぼう(ささがき)		20.00																										
白ねぎ		15.00																										
出し昆布		0.50																										
削り節		0.50																			△							
濃口醤油		3.00		○																○								
砂糖		2.00																										
本みりん		2.00																										
日本酒		2.00																										
[春の梅サラダ]																												
春キャベツ		25.00																										
アスパラガス		10.00																										
にんじん		7.00																										
チキンブレーク油漬け		8.00		△		△		△		△		△		△		△		△		○		△		△		△		△
うめびしお		4.00		△		△		△		△		△		△		△		△		△		△		○		△		△
砂糖		1.60																										
濃口醤油		1.60		○																○								
本みりん		1.60																										
[照り焼きハンバーグ]																												
鶏豚ハンバーグ	1.00 個	50.00		△		△									△					△		○		△				△
砂糖		2.00																										
濃口醤油		3.00		○																○								
本みりん		2.00																										
片栗粉		0.30																										
[味付のり]																												
味付のり	1.00 個	1.00								△	△																	

* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。このため、別のおかずからアレルギーが混入する可能性を完全に否定することはできません。

○：アレルギー対象食品 △：コンタミネーション（微量混入）

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年4月20日 木曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳		春野菜のみそ汁										鶏肉のから揚げ																
	ごはん		白菜のおかか和え																										
	料理名／食品名	一人分量	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
単位	g																												
[牛乳]																													
牛乳	1.00 本	200.00			○																								
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[春野菜のみそ汁]																													
冷凍絹厚揚げ		30.00																○											
新じゃがいも		20.00																											
新玉ねぎ		25.00																											
春キャベツ		25.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50															△												
有機赤みそ		7.30																○											
有機白みそ		3.20																											
[白菜のおかか和え]																													
白菜		35.00																											
にんじん		8.00																											
えのき		5.00																											
砂糖		0.75																											
本みりん		0.45																											
淡口醤油		2.20			○													○											
粉かつお		0.80																											
[鶏肉のから揚げ]																													
鶏肉		75.00																	○										
日本酒		1.00																											
しょうが		0.20																											
にんにく		0.20																											
本みりん		0.65																											
濃口醤油		2.60			○													○											
片栗粉		8.00																											
揚げ油		10.00																											

* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。
 このため、別のおかずからアレルゲンが混入する可能性を完全に否定することはできません。

○ : アレルギー対象食品 △ : コンタミネーション (微量混入)

〔 アレルギー対象食品使用献立一覧表 〕

2023年4月24日 月曜日

株式会社サンエッセン

献立名	一人分量																														
	単位	g	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシユーナッツ	ごま		
[コーヒー牛乳]																															
コーヒー牛乳	1.00 本	207.40			○																										
[ごはん]																															
水稻穀粒(精白米)		100.00																													
[鶏肉と厚揚げの煮物]																															
鶏肉		40.00																				○									
玉ねぎ		40.00																													
にんじん		10.00																													
しめじ		5.00																													
白菜		40.00																													
白ねぎ		10.00																													
しょうが		2.00																													
冷凍絹厚揚げ		30.00																													
砂糖		5.50																													
日本酒		1.00																													
濃口醤油		9.50	○																			○									
なたね油		1.00																													
[大根サラダ]																															
大根		30.00																													
ボンレスハム		7.00																					○								
きゅうり		10.00																													
[かぼちゃの天ぷら]																															
かぼちゃ		50.00																													
藻塩		0.40																													
小麦粉		9.25			○																										
揚げ油		7.50																													
[ボン酢 (小袋)]																															
ボン酢 (小袋)	1.00 個	7.00	○																												

* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。
 このため、別のおかずからアレルゲンが混入する可能性を完全に否定することはできません。

○ : アレルギー対象食品 △ : コンタミネーション (微量混入)

〔アレルギー対象食品使用献立一覧表〕

2023年4月25日 火曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 おにぎり (1個)		味噌コーンラーメン 中華麺		揚げ餃子 チンゲン菜の中華炒め						黒豆とミニフィッシュ																									
	料理名／食品名	一人分量 単位	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま							
[牛乳]	牛乳	1.00 本	200.00			○																														
[おにぎり (1個)]	水稻穀粒(精白米)	45.00																																		
	海藻塩	0.60																																		
	なたね油	0.15																																		
[味噌コーンラーメン]	焼き豚	15.00	○																○	○																
	冷凍ホールコーン	8.00																	○																	
	にんじん	7.00																																		
	りょくどうもやし	20.00																																		
	なるとかまぼこ	8.00			△																															
	キャベツ	25.00																																		
	鶏がらスープ	9.50																		○																
	海藻塩	0.08																																		
	こしょう	0.03																																		
	日本酒	0.50																																		
	本みりん	0.50																																		
	濃口醤油	2.00	○																○																	
	有機赤みそ	18.00																	○																	
	なたね油	0.80																																		
[中華麺]	中華麺	65.00	○																○																	
	なたね油	2.00																																		
[揚げ餃子]	大豆ミート入り餃子	2.00 個	○		△	△		△	△										○												○					
	揚げ油	6.00																																		
[チンゲン菜の中華炒め]	鶏肉	10.00																		○																
	チンゲン菜	30.00																																		
	玉ねぎ	15.00																																		
	にんじん	5.00																																		
	日本酒	0.20																																		
	鶏豚湯	0.50																		○	○															
	海藻塩	0.10																																		
	こしょう	0.02																																		
	淡口醤油	0.50	○																○																	
	なたね油	1.00																																		
[黒豆とミニフィッシュ]	黒豆とミニフィッシュ	1.00 個					△	△	△										○													△				

*調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。
このため、別のおかずからアレルゲンが混入する可能性を完全に否定することはできません。

○：アレルギー対象食品 △：コンタミネーション(微量混入)

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年4月26日 水曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん		ウインナーのスープ 彩り野菜のソテー										タンドリーチキン																						
			一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま				
料理名 / 食品名	単位	g																																	
[牛乳] 牛乳	1.00 本	200.00				○																													
[ごはん] 水稲穀粒(精白米)		100.00																																	
[ウインナーのスープ] にんじん		10.00																																	
カットウインナー		20.00	△		△	△										△				△	△	○				△	△		△						
大根		30.00																																	
パセリ粉		0.03																																	
キャベツ		20.00																																	
鶏がらスープ		11.00																				○													
藻塩		1.00																																	
こしょう		0.01																																	
淡口醤油		0.35			○																○														
白ワイン		0.45																																	
なたね油		0.90																																	
[彩り野菜のソテー] ツナブレイク油漬け		10.00																																	
赤ピーマン		2.00																																	
冷凍ホールコーン		8.00																																	
チンゲン菜		25.00																																	
オリーブ油		0.20																																	
ガーリックパウダー		0.01																																	
藻塩		0.20																																	
こしょう		0.01																																	
[タンドリーチキン] 鶏肉		70.00																				○													
にんにく		0.10																																	
しょうが		0.10																																	
砂糖		0.70																																	
藻塩		0.40																																	
カレー粉		0.35																																	
濃口醤油		1.40			○																	○													
トマトケチャップ		3.50																																	

* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。
このため、別のおかずからアレルギーが混入する可能性を完全に否定することはできません。

○ : アレルギー対象食品 △ : コンタミネーション (微量混入)

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年4月27日 木曜日

株式会社サンエッセン

献立名	お茶		厚揚げのみそ汁											鉄分たっぷりメンチカツ																
	ごはん (発芽玄米入り)		ほうれん草のごま和え											いちごヨーグルト																
	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	
料理名 / 食品名	単位	g																												
[お茶]																														
お茶	1.00 本	250.00																												
[ごはん (発芽玄米入り)]																														
水稲穀粒(精白米)		85.00																												
発芽玄米		15.00	△															△											△	
[厚揚げのみそ汁]																														
有機小松菜		30.00																												
玉ねぎ		35.00																												
にんじん		15.00																												
冷凍絹厚揚げ		30.00																	○											
出し昆布		0.50																												
削り節		2.50																△												
有機赤みそ		7.30																	○											
有機白みそ		3.20																												
[ほうれん草のごま和え]																														
有機ほうれん草		30.00																												
りょくどうもやし		20.00																												
粉末昆布		0.01																												
砂糖		0.80																												
本みりん		0.40																												
濃口醤油		2.50		○															○											
白ごま(すり)		0.60																										○		
[鉄分たっぷりメンチカツ]																														
レバー入りポークメンチカツ	1.00 個	40.00	○		△	△		△		△				△		△		○	△	○						△		△		
揚げ油		9.00																												
[いちごヨーグルト]																														
いちごヨーグルト	1.00 個	80.00			○																		△		△					

* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。
このため、別のおかずからアレルギーが混入する可能性を完全に否定することはできません。

○ : アレルギー対象食品 △ : コンタミネーション (微量混入)

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年4月28日 金曜日

株式会社サンエッセン

献立名	アシドミルク ごはん		豚じゃが 香味和え		かれのいの煮付け																										
	料理名／食品名	一人分量 単位	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシユーナッツ	ごま		
[アシドミルク] アシドミルク	1.00 本	150.00			○																										
[ごはん] 水稲穀粒(精白米)		100.00																													
[豚じゃが] 豚肉		30.00													△						△	○									
じゃがいも		50.00																													
玉ねぎ		30.00																													
にんじん		25.00																													
糸こんにゃく		25.00																													
冷凍いんげん		7.00																													
濃口醤油		5.30	○																												
砂糖		4.20																													
本みりん		2.10																													
日本酒		1.00																													
素材力かつおだし		0.40	△		△	△		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△				△	△	△	△	△	△
なたね油		1.20																													
[香味和え] キャベツ		40.00																													
にんじん		6.00																													
砂糖		1.10																													
本みりん		7.20																													
淡口醤油		4.50	○																												
ゆず果汁		0.50																													
[かれのいの煮付け] かれい切り身	1.00 個	50.00	△		△	△		△		△							△	△	△										△		
しょうが		0.50																													
濃口醤油		7.00	○																												
砂糖		4.00																													
日本酒		1.30																													
本みりん		1.30																													

* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。
このため、別のおかずからアレルゲンが混入する可能性を完全に否定することはできません。

○ : アレルギー対象食品 △ : コンタミネーション (微量混入)