

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年1月12日 木曜日

株式会社サンエッセン

献立名	お茶 赤飯		雑煮 煮しめ		ぶりの照り焼き 黒豆										ごま塩 (小袋)																	
	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																													
[赤飯]	水稲穀粒(精白米)		85.00																													
	赤飯の素		25.00																													
[雑煮]	かぶ		20.00																													
	金時にんじん		10.00																													
	青ねぎ		3.00																													
	白玉もち		40.00																													
	豆腐		15.00																													
	有機白みそ		20.00																													
	藻塩		0.10																													
	削り節		2.00																													
	本みりん		0.30																													
[煮しめ]	鶏肉		20.00																													
	ちくわ		10.00																													
	たけのこ水煮 (短冊)		10.00																													
	れんこん		10.00																													
	穀物酢		0.50																													
	ごぼう (乱切り)		10.00																													
	にんじん		10.00																													
	干し椎茸		0.30																													
	砂糖		2.00																													
	本みりん		0.50																													
	濃口醤油		3.00			○																										
	削り節		0.20																													
	出し昆布		0.10																													
[ぶりの照り焼き]	ぶり切り身	1.00 切	50.00	△	△	△		△											△	△	△									△		
	砂糖		2.00																													
	濃口醤油		3.00			○																										
	本みりん		2.00																													
	日本酒		1.00																													
	片栗粉		0.50																													
[黒豆]	黒大豆		10.00																													
	砂糖		10.00																													
	藻塩		0.02																													
	濃口醤油		0.20			○																										
[ごま塩 (小袋)]	ごま塩 (小袋)	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1月13日 金曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳		冬野菜と豚肉の煮物										白菜のおかか和え																
	ごはん		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	じま
料理名/食品名	一人分量	単位	g																										
[牛乳]																													
牛乳	1.00 本	200.00			○																								
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[冬野菜と豚肉の煮物]																													
豚肉		30.00												△						△	○								
れんこん		25.00																											
にんじん		15.00																											
大根		20.00																											
冷凍里芋		20.00																											
ごぼう(ささがき)		20.00																											
えのき		15.00																											
冷凍いんげん		5.00																		△									
出し昆布		1.00																											
削り節		4.00																	△										
藻塩		0.30																											
本みりん		1.00																											
日本酒		0.50																											
淡口醤油		4.50		○															○										
なたね油		2.00																											
[鶏肉の塩こうじ炒め]																													
鶏肉		45.00																			○								
しょうが		0.50																											
たまねぎ		10.00																											
チンゲン菜		10.00																											
日本酒		0.50																											
塩麴		6.00																											
なたね油		0.60																											
[白菜のおかか和え]																													
白菜		35.00																											
にんじん		8.00																											
しめじ		5.00																											
砂糖		0.75																											
本みりん		0.45																											
淡口醤油		2.20		○																○									
粉かつお		0.80																											

* 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1月16日 月曜日

株式会社サンエッセン

献立名	一人分量		アレルギー対象食品																										
	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	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	
ショア (ストロベリー)																													
ショア (ストロベリー)	1.00 本	100.00				○																							
【ごはん】																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
トックスープ (卵入り)																													
鶏肉		10.00																		○									
液卵		30.00			○																								
トック		20.00																											
にんじん		12.00																											
りょくとうもやし		12.00																											
青ねぎ		5.00																											
藻塩		0.60																											
こしょう		0.03																											
淡口醤油		3.50			○														○										
鶏がらスープ		12.00																		○									
なたね油		1.00																											
【トックスープ(卵抜き)【卵アレルギー対応】】																													
鶏肉		10.00																		○									
トック		20.00																											
豆腐		20.00																	○										
にんじん		14.00																											
大根		15.00																											
りょくとうもやし		14.00																											
有機小松菜		15.00																											
青ねぎ		5.00																											
藻塩		0.60																											
こしょう		0.03																											
淡口醤油		3.50			○														○										
鶏がらスープ		12.00																		○									
なたね油		1.00																											
【ブルコギ】																													
牛肉		30.00												○						△	△								
にんにく		0.07																											
コチジャン		0.90			△															○							△		
濃口醤油		3.60			○															○									
砂糖		1.35																											
本みりん		2.45																											
藻塩		0.18																											
こしょう		0.01																											
なたね油		0.50																											
玉ねぎ		30.00																											
赤ピーマン		12.00																											
チンゲン菜		20.00																											
にら		7.00																											
小籠包																													
小籠包	1.00 個	25.00			○															○							○		
【黒豆とミニフィッシュ】																													
黒豆とミニフィッシュ	1.00 個	6.00																	○									△	

*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1月17日 火曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん		カレーライス ブロッコリーとツナのサラダ				りんご缶 ノンエッグマヨネーズ (小袋)																						
	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]																													
水稻穀粒(精白米)		100.00																											
[カレーライス]																													
豚肉		25.00													△						△	○							
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		2.20																											
[ブロッコリーとツナのサラダ]																													
冷凍ブロッコリー		25.00																											
マカロニ		8.00	○																										
ツナフレーク油漬け		10.00																											
なたね油		0.20																											
藻塩		0.10																											
こしょう		0.01																											
[りんご缶]																													
りんご缶		35.00																							○				
[ノンエッグマヨネーズ (小袋)]																													
ノンエッグマヨネーズ (小袋)	1.00 個	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1月19日 木曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん		けんちょう キャベツなます		ひれかつ 和風ドレッシング (小袋)																									
	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																												
[けんちょう]																														
鶏肉		30.00																			○									
大根		60.00																												
にんじん		25.00																												
冷凍里芋		25.00																												
突きこんにやく		15.00																												
豆腐		30.00																			○									
なたね油		1.50																												
素材力かつおだし		0.80	△		△	△		△	△		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△				△	△	△	△		
濃口醤油		8.00	○																		○									
本みりん		2.50																												
砂糖		1.50																												
藻塩		0.10																												
[キャベツなます]																														
細切り茎わかめ		10.00																												
キャベツ		25.00																												
きゅうり		10.00																												
ツナフレーク油漬け		10.00																												
有機白みそ		4.00																												
藻塩		0.10																												
[ひれかつ]																														
ひれかつ	1.00 個	50.00	○			△	△		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○				△	△				
揚げ油		7.00																												
[和風ドレッシング (小袋)]																														
和風ドレッシング (小袋)	1.00 個	8.00	△		△	△		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△		

* 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1月20日 金曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳		ABCスープ		ハムのマリネ																								
	コッペパン		煮込み風ハンバーグ																										
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				○																							
[コッペパン]																													
薄力粉		53.30	○																										
黒蜜糖		4.27																											
上白糖		4.69																											
ショートニング		3.20			△	△							△		△										△	△			
イースト		1.17																											
食塩		0.10																											
[ABCスープ]																													
鶏肉		20.00																			○								
アルファベットマカロニ		5.00	○																										
にんじん		10.00																											
キャベツ		15.00																											
玉ねぎ		15.00																											
パセリ粉		0.03																											
有機ほうれん草		20.00																											
鶏がらスープ		11.00																			○								
藻塩		1.20																											
ごしょう		0.01																											
淡口醤油		0.40	○																		○								
白ワイン		0.50																											
なたね油		1.00																											
[煮込み風ハンバーグ]																													
鶏豚ハンバーグ	1.00 個	50.00	△	△	△									△						△	○	○	△	△			△		
しめじ		5.00																											
玉ねぎ		10.00																											
にんじん		5.00																											
コンソメ		0.35	○																										
トマトゲチャップ		3.20																			○	○	○						
ウスターソース		3.80																			○				○				
なたね油		1.00																											
片栗粉		0.40																											
[ハムのマリネ]																													
ボンレスハム		5.00																				○							
大根		20.00																											
きゅうり		25.00																											
冷凍ホールコーン		5.00																											
藻塩		0.25																											
ごしょう		0.02																											
オリーブ油		1.30																											
砂糖		1.00																											
淡口醤油		1.50	○																		○								
ワインビネガー		1.60																											
本みりん		0.40																											
なたね油		0.10																											

* 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1月23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	キウイフルーツ	オレンジ	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																												
[磯煮]																														
豚肉		25.00														△						△	○							
じゃがいも		30.00																												
平天		20.00				△																								
ひじき		1.50																												
にんじん		20.00																												
角切りこんにゃく		30.00																												
むぎ枝豆		7.00																												
砂糖		4.50																												
本みりん		0.65																												
濃口醤油		8.50				○																								
なたね油		2.00																												
[鶏みそごぼう]																														
鶏肉		10.00																												
ごぼう(千切り)		20.00																												
にんじん		8.00																												
きざみ揚げ		7.00																												
有機赤みそ		2.00																												
砂糖		1.50																												
濃口醤油		0.50				○																								
日本酒		1.00																												
なたね油		0.50																												
[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																												
[ふりかけ(お魚)]																														
ふりかけ(お魚)	1.00 個	2.80	○					△	△																					

* 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1月25日 水曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳		酒粕ホエイシチュー		お豆腐と野菜のナゲット																									
	コッペパン	ツナのマリネ	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	くらげ	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				○																								
[コッペパン]																														
薄力粉		53.30	○																											
黒蜜糖		4.27																												
上白糖		4.69																												
ショートニング		3.20			△	△							△		△				△							△		△		
イースト		1.17																												
食塩		0.10																												
[酒粕ホエイシチュー]																														
鶏肉		20.00																			○									
玉ねぎ		30.00																												
じゃがいも		50.00																												
にんじん		15.00																												
有機ほうれん草		15.00																												
酒粕ペースト		2.00																												
鶏がらスープ		11.00																			○									
豚骨スープ		0.50	○		△	△		△						△					○	○	○					△		△		
バター		5.50				○																								
米粉		5.50																												
牛乳		12.00				○																								
牛乳		13.00				○																								
ミックスチーズ		2.00				○																								
藻塩		1.00																												
こしょう		0.03																												
白ワイン		1.00																												
[ツナのマリネ]																														
ツナフレーク水煮		10.00																												
大根		20.00																												
きゅうり		20.00																												
冷凍ホールコーン		5.00																												
藻塩		0.25																												
こしょう		0.02																												
オリーブ油		1.30																												
砂糖		1.00																												
淡口醤油		1.50																			○									
ワインビネガー		1.60																												
本みりん		0.40																												
なたね油		0.10																												
[お豆腐と野菜のナゲット]																														
お豆腐と野菜のナゲット	2.00 個	40.00	○		△	△		△	△	△				△				△	△	○	△	△							△	
揚げ油		6.00																												

* 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1月27日 金曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん		コンソメスープ 羽衣スパイスカレー										コールスローサラダ ごまなしミニフィッシュ															
	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	キウイフルーツ オレンジ	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																										
[コンソメスープ]																												
鶏肉		20.00																	○									
セロリ		3.50																	○									
玉ねぎ		27.00																										
にんじん		11.00																										
有機小松菜		15.00																										
キャベツ		27.00																										
パセリ粉		0.03																										
鶏がらスープ		12.00																	○									
藻塩		1.00																										
ごしょう		0.03																										
淡口醤油		4.00		○														○										
白ワイン		0.55																										
なたね油		0.15																										
[羽衣スパイスカレー]																												
豚ひき肉		30.00												△					△	○								
豆腐		15.00																○										
玉ねぎ		25.00																										
赤ピーマン		5.00																										
トマト水煮缶		30.00																										
羽衣スパイスカレー粉		6.00																										
藻塩		0.15																										
しょうが		0.30																										
にんにく		0.30																										
赤ワイン		0.50																										
なたね油		0.50																										
[コールスローサラダ]																												
キャベツ		30.00																										
にんじん		10.00																										
冷凍ホールコーン		10.00																										
砂糖		1.70																										
ノンエッグマヨネーズ		3.60																										
穀物酢		4.00																										
[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)

