[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年2月1日 水曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん	わかめのみそ汁 豚肉の生姜炒め	キャベツのおかか和え 黒豆とミニフィッシュ

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	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																											
[わかめのみそ汁]																													
乾燥わかめ		1.00																											
玉ねぎ		35.00																											
きざみ揚げ		6.00																	○										
豆腐		30.00																	○										
青ねぎ		5.00																											
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																											
[豚肉の生姜炒め]																													
豚肉		45.00													△					△	○								
しょうが		0.50																											
玉ねぎ		20.00																											
日本酒		0.70																											
本みりん		0.70																											
砂糖		1.40																											
濃口醤油		3.40	○																○										
なたね油		1.00																											
[キャベツのおかか和え]																													
キャベツ		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																											
[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2月2日 木曜日

株式会社サンエッセン

献立名：牛乳／ごはん／すき焼き／ブロッコリーの辛子和え／あじナゲット

料理名／食品名	一人分量 単位	一人分量 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	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																													
牛乳	1.00 本	200.00				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[すき焼き]																													
牛肉		20.00													○					△	△								
焼き豆腐		30.00																	○										
白菜		40.00																											
玉ねぎ		30.00																											
えのき		4.00																											
青ねぎ		4.00																											
白ねぎ		13.00																											
ごぼう（ささがき）		10.00																											
突きこんにゃく		25.00																											
ふ		2.00	○																										
濃口醤油		6.80	○																○										
砂糖		5.30																											
日本酒		0.50																											
本みりん		2.00																											
なたね油		0.30																											
素材力昆布		0.20	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△
[ブロッコリーの辛子和え]																													
冷凍ブロッコリー		25.00																											
からし		0.25																											
砂糖		0.80																											
本みりん		0.50																											
淡口醤油		2.50	○																○										
[あじナゲット]																													
あじナゲット	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2月3日 金曜日

株式会社サンエッセン

献立名	ジョア（マスカット） ごはん	けんちん汁 きゅうりと大根のひたひた	いわしの蒲焼き 味付のり

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																											
[ジョア（マスカット）]																													
ジョア（マスカット）	1.00 本	100.00				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[けんちん汁]																													
にんじん		15.00																											
突きこんにゃく		10.00																											
豆腐		20.00																	○										
ごぼう（ささがき）		10.00																											
冷凍里芋		25.00																											
青ねぎ		3.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
日本酒		0.60																											
藻塩		0.45																											
本みりん		0.60																											
淡口醤油		4.50	○																○										
なたね油		1.00																											
[きゅうりと大根のひたひた]																													
きゅうり		14.00																											
大根		17.00																											
砂糖		1.20																											
淡口醤油		2.70	○																○										
穀物酢		2.10																											
ごま油		0.50																											○
粉かつお		0.70																											
一味唐辛子		0.01																											
藻塩		0.01																											
[いわしの蒲焼き]																													
いわし開き	1.00 切	50.00																											
日本酒		0.40																											
片栗粉		4.00																											
揚げ油		6.00																											
濃口醤油		7.00	○																○										
砂糖		4.20																											
本みりん		3.50																											
[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2月6日 月曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 コッペパン	マセドアンスープ ほうれん草とベーコンのクリームペンネ	ホキのトマトソース

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																											
[マセドアンスープ]																													
セロリー		5.00																											
豚肉		15.00													△					△	○								
白ワイン		0.50																											
玉ねぎ		25.00																											
にんじん		15.00																											
大根		25.00																											
パセリ粉		0.03																											
鶏がらスープ		11.00																		○									
藻塩		0.90																											
こしょう		0.02																											
淡口醤油		4.00	○																○										
なたね油		1.00																											
[ほうれん草とベーコンのクリームペンネ]																													
ペンネ		20.00	○																										
ベーコン		7.00																			○								
有機ほうれん草		15.00																											
牛乳		25.00				○																							
コンソメ		0.60	○																○	○	○								
藻塩		0.10																											
オリーブ油		0.20																											
ミックスチーズ		5.00				○																							
黒こしょう		0.01																											
[ホキのトマトソース]																													
ホキのバジルフライ	1.00 個	40.00	○		△	△		△			△						△	△	△	△	△								△
揚げ油		6.00																											
トマト水煮缶		10.00																											
玉ねぎ		8.00																											
にんにく		0.10																											
砂糖		0.20																											
トマトケチャップ		1.30																											
コンソメ		0.30	○																○	○	○								
藻塩		0.10																											
こしょう		0.01																											
オリーブ油		0.20																											

＊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2月7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）	あんかけラーメン 中華麺	肉野菜焼売 チンゲン菜の中華炒め

料理名／食品名	一人分量 単位	一人分量 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	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																													
牛乳	1.00 本	200.00				○																							
[おにぎり（1個）]																													
水稲穀粒(精白米)		45.00																											
藻塩		0.60																											
なたね油		0.15																											
[あんかけラーメン]																													
豚肉		25.00													△					△	○								
白菜		40.00																											
にんじん		15.00																											
有機小松菜		20.00																											
なるとかまぼこ		15.00			△																								
しょうが		5.00																											
なたね油		0.50																											
中華だしの素		2.00	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△		△	△	△	△	△	△	△
オイスターソース		9.00																											
濃口醤油		6.00	○																○										
日本酒		3.00																											
片栗粉		3.00																											
[中華麺]																													
中華麺		65.00	○																○										
なたね油		2.00																											
[肉野菜焼売]																													
肉野菜焼売	2.00 個	36.00	○		△	△		△	△		△				△			△	○	○	○				△	△	△		△
[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																		○	○								
藻塩		0.10																											
こしょう		0.02																											
淡口醤油		0.50	○																○										
なたね油		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2月8日 水曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん	カレーライス ブロッコリーとアスパラとコーンとツナのサラダ	ひれかつ サウザンアイランドドレッシング（小袋）	パックフルーツ（りんご）

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																											
[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		1.00																											
[ブロッコリーとアスパラとコーンとツナのサラダ]																													
冷凍ブロッコリー		20.00																											
冷凍ホールコーン		10.00																											
アスパラガス		10.00																											
ツナフレーク油漬け		10.00																											
なたね油		0.20																											
[ひれかつ]																													
ひれかつ	1.00 個	50.00	○			△		△			△		△		△		△	△	△	△	○				△	△			
揚げ油		7.00																											
[サウザンアイランドドレッシング（小袋）]																													
サウザンアイランドドレッシング（小袋）	1.00 個	8.00	△		△	△		△	△		△		△		△		△	△	△	△	△	△	△		△	△	△		△
[パックフルーツ（りんご）]																													
パックフルーツ（りんご）	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2月9日 木曜日

株式会社サンエッセン

献立名	お茶 ごはん（発芽玄米入り）	冬のあったか根菜鍋 つくねと蓮根の生姜あんかけ	めひかりのから揚げ いちごヨーグルト

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																											
[ごはん（発芽玄米入り）]																													
水稲穀粒(精白米)		85.00																											
発芽玄米		15.00	△																△										△
[冬のあったか根菜鍋]																													
豚肉		25.00													△					△	○								
豆腐		20.00																	○										
大根		30.00																											
にんじん		15.00																											
白ねぎ		10.00																											
しろな		35.00																											
ごぼう（ささがき）		10.00																											
えのき		5.00																											
きざみ揚げ		5.00																	○										
しょうが		0.10																											
素材力昆布		0.50	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△
本みりん		2.00																											
淡口醤油		2.50	○																○										
濃口醤油		1.00	○																○										
藻塩		0.10																											
日本酒		1.00																											
[つくねと蓮根の生姜あんかけ]																													
つくね		40.00	○		△	△							△		△				○	○	△		△		△	△			△
れんこん水煮		10.00																											
しょうが		0.50																											
本みりん		1.30																											
濃口醤油		1.30	○																○										
片栗粉		0.20																											
素材力かつおだし		0.10	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△
[めひかりのから揚げ]																													
めひかりのから揚げ		30.00																											
揚げ油		6.00																											
[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2月10日 金曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん	甘酒入り具たくさんみそ汁 豚肉の甘辛煮	白菜の和え物 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	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																											
[甘酒入り具だくさんみそ汁]																													
にんじん		9.50																											
ごぼう（ささがき）		6.50																											
冷凍里芋		23.00																											
大根		20.00																											
有機小松菜		19.00																											
きざみ揚げ		4.50																	○										
出し昆布		0.50																											
豆腐		15.00																	○										
削り節		2.50																△											
甘酒		8.60																											
有機赤みそ		7.80																	○										
有機白みそ		3.40																											
藻塩		0.10																											
[豚肉の甘辛煮]																													
豚肉		30.00													△					△	○								
糸こんにゃく		10.00																											
ごぼう（ささがき）		15.00																											
白ねぎ		6.00																											
しょうが		0.10																											
玉ねぎ		30.00																											
なたね油		0.50																											
濃口醤油		4.50	○																○										
砂糖		2.50																											
本みりん		0.70																											
[白菜の和え物]																													
白菜		40.00																											
にんじん		10.00																											
粉末昆布		0.01																											
砂糖		0.80																											
本みりん		0.50																											
淡口醤油		2.50	○																○										
[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）

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年2月13日 月曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん	根菜のすまし汁 きゅうりの酢の物	ポークミンチカツ ふりかけ(お魚)

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																											
[根菜のすまし汁]																													
鶏肉		20.00																		○									
日本酒		0.50																											
きざみ揚げ		5.00																	○										
にんじん		10.00																											
ごぼう（ささがき）		7.00																											
冷凍里芋		25.00																											
豆腐		20.00																	○										
りょくとうもやし		20.00																											
水菜		5.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
本みりん		0.30																											
藻塩		0.30																											
淡口醤油		4.00	○																○										
[きゅうりの酢の物]																													
きゅうり		35.00																											
乾燥わかめ		0.20																											
粉末昆布		0.01																											
砂糖		1.50																											
藻塩		0.05																											
穀物酢		1.30																											
淡口醤油		2.00	○																○										
[ポークミンチカツ]																													
ポークミンチカツ	1.00 個	50.00	○			△		△			△		△		△		△	△	○	△	○				△	△			
揚げ油		8.00																											
[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2月14日 火曜日

株式会社サンエッセン

献立名	アシドミルク ごはん	ポークストロガノフ 米粉ガトーショコラ	ハート形ハンバーグ コーンといんげんの炒め物

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																											
[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																											
[ポークストロガノフ]																													
豚肉		30.00													△					△	○								
にんにく		0.10																											
玉ねぎ		60.00																											
にんじん		15.00																											
マッシュルーム		10.00				△							△						△				△		△				
ミックスビーンズ		5.00																	○										
鶏がらスープ		8.00																		○									
豚骨スープ		1.00	○		△	△		△							△				○	○	○					△			△
赤ワイン		1.00																											
こしょう		0.02																											
トマトピューレ		2.00				△							△						△				△		△				
トマトケチャップ		0.50																											
米粉ブラウンルウ (N)		8.00	△			△									△				△	△	○								
米粉ブラウンルウ (R)		8.00																											
粉末昆布		0.01																											
濃口醤油		1.00	○																○										
ウスターソース		1.00																	○						○				
とんかつソース		1.00	△		△	△		△										△	△	△	△		△		○	△			△
なたね油		2.00																											
[米粉ガトーショコラ]																													
米粉ガトーショコラ	1.00 個	30.00																	○	△			△		△		△		
[ハート形ハンバーグ]																													
ハート形ハンバーグ	1.00 個	60.00													△				○	○	○				△	△			△
玉ねぎ		20.00																											
にんにく		0.10																											
レモン汁		0.50																											
濃口醤油		3.00	○																○										
砂糖		2.00																											
赤ワイン		0.50																											
黒こしょう		0.02																											
オリーブ油		0.20																											
[コーンといんげんの炒め物]																													
カットウィンナー		10.00	△		△	△									△				△	△	○				△	△			△
冷凍いんげん		20.00																	△										
冷凍ホールコーン		30.00																											
なたね油		0.20																											
コンソメ		0.20	○																○	○	○								
藻塩		0.20																											
こしょう		0.02																											

＊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2月15日 水曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん	厚揚げと大根の煮物 豚肉とごぼうのピリ辛炒め	赤魚の煮付け ふりかけ(抹茶昆布)

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																											
[厚揚げと大根の煮物]																													
鶏肉		33.00																		○									
しょうが		0.10																											
大根		35.00																											
玉ねぎ		20.00																											
チンゲン菜		20.00																											
冷凍絹厚揚げ		50.00																	○										
出し昆布		1.50																											
削り節		1.50																△											
藻塩		0.33																											
本みりん		1.80																											
日本酒		0.50																											
淡口醤油		5.00	○																○										
なたね油		2.00																											
[豚肉とごぼうのピリ辛炒め]																													
ごぼう（ささがき）		25.00																											
豚肉		10.00													△					△	○								
ごま油		0.50																											○
輪切り唐辛子		0.05	△			△									△				△	△	△				△	△			
濃口醤油		3.60	○																○										
日本酒		1.50																											
本みりん		3.60																											
砂糖		0.90																											
藻塩		0.10																											
こしょう		0.01																											
[赤魚の煮付け]																													
赤魚切り身	1.00 切	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																											
[ふりかけ(抹茶昆布)]																													
ふりかけ(抹茶昆布)	1.00 個	2.50						△	△																				

＊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2月16日 木曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん	クッパスープ（卵入り） もやしとにらのナムル	クッパスープ（卵抜き）【アレルギー対応】 肉団子のチリソース

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																											
[クッパスープ（卵入り）]																													
鶏肉		15.00																		○									
有機ほうれん草		30.00																											
青ねぎ		2.00																											
しめじ		5.00																											
にんじん		10.00																											
玉ねぎ		20.00																											
液卵		15.00			○																								
なたね油		0.50																											
中華だしの素		2.00	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△		△	△	△	△	△	△	△
淡口醤油		4.50	○																○										
藻塩		0.20																											
こしょう		0.02																											
片栗粉		1.50																											
[クッパスープ（卵抜き）【アレルギー対応】]																													
鶏肉		15.00																		○									
有機ほうれん草		30.00																											
青ねぎ		2.00																											
しめじ		8.00																											
にんじん		10.00																											
玉ねぎ		20.00																											
豆腐		20.00																	○										
なたね油		0.50																											
中華だしの素		2.00	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△		△	△	△	△	△	△	△
淡口醤油		4.50	○																○										
藻塩		0.20																											
こしょう		0.02																											
片栗粉		1.50																											
[もやしとにらのナムル]																													
りょくとうもやし		30.00																											
にら		7.00																											
砂糖		0.66																											
本みりん		0.33																											
藻塩		0.22																											
淡口醤油		0.72	○																○										
白ごま（煎り）		0.20																											○
ごま油		0.20																											○
[肉団子のチリソース]																													
ミートボール		50.00	△		△	△		△	△		△				△		△	△	○	○	○				△	△			△
揚げ油		5.00																											
トマト水煮缶		8.00																											
白ねぎ		10.00																											
しょうが		0.10																											
なたね油		0.10																											
豆板醤		0.20																											
トマトケチャップ		8.00																											
砂糖		1.30																											
濃口醤油		1.30	○																○										
ガーリックパウダー		0.02																											
片栗粉		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2月17日 金曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 かやくごはん	芋煮 やみつききゅうり	鶏肉の塩こうじ揚げ

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				○																							
[かやくごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		85.00																											
五目釜めしの素		25.00	○		△	△		△									△	△	○	○	△	△			△	△			△
[芋煮]																													
冷凍里芋		20.00																											
角切りこんにゃく		15.00																											
大根		15.00																											
れんこん		15.00																											
白ねぎ		15.00																											
豚肉		25.00													△					△	○								
にんじん		10.00																											
砂糖		3.50																											
濃口醤油		7.30	○																○										
日本酒		2.50																											
[やみつききゅうり]																													
きゅうり		30.00																											
しょうが		0.20																											
砂糖		0.80																											
濃口醤油		2.00	○																○										
ごま油		0.15																											○
一味唐辛子		0.01																											
[鶏肉の塩こうじ揚げ]																													
鶏肉		75.00																		○									
塩麹		7.00																											
しょうが		0.20																											
にんにく		0.20																											
片栗粉		8.00																											
揚げ油		9.00																											

＊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2月20日 月曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん	コーンポタージュ 豚肉のマスタード炒め	ポテトサラダ 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]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[コーンポタージュ]																													
鶏肉		15.00																		○									
玉ねぎ		40.00																											
クリームコーン		25.00																											
冷凍ホールコーン		20.00																											
白いんげん豆ペースト		10.00																											
鶏がらスープ		13.00																		○									
バター		2.50				○																							
米粉		2.50																											
牛乳		10.00				○																							
牛乳		15.00				○																							
パセリ粉		0.03																											
ミックスチーズ		2.00				○																							
藻塩		1.00																											
こしょう		0.02																											
白ワイン		0.50																											
[豚肉のマスタード炒め]																													
豚肉		40.00													△					△	○								
藻塩		0.10																											
こしょう		0.01																											
エリンギ		10.00																											
にんじん		10.00																											
玉ねぎ		30.00																											
マスタード		1.00	○																○		○				○				
濃口醤油		3.00	○																○										
日本酒		2.00																											
本みりん		3.00																											
なたね油		0.30																											
[ポテトサラダ]																													
ツナフレーク油漬け		5.00																											
じゃがいも		30.00																											
にんじん		10.00																											
きゅうり		5.00																											
藻塩		0.20																											
黒こしょう		0.03																											
[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2月21日 火曜日

株式会社サンエッセン

献立名	アシドミルク ごはん	春雨スープ ビビンバ	たらのみそだれ

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																											
[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																											
[春雨スープ]																													
鶏肉		10.00																		○									
にんじん		4.00																											
玉ねぎ		10.00																											
白菜		15.00																											
春雨		5.00																											
しょうが		0.10																											
鶏ガラスープ		11.00																		○									
藻塩		0.40																											
こしょう		0.02																											
淡口醤油		4.20	○																○										
なたね油		1.00																											
[ビビンバ]																													
豚肉		50.00													△					△	○								
にんにく		0.10																											
砂糖		1.50																											
濃口醤油		1.50	○																○										
有機ほうれん草		10.00																											
にんじん		15.00																											
りょくとうもやし		20.00																											
白菜キムチ		10.00	△					△			△								△		△				△				△
なたね油		0.50																											
中華だしの素		0.30	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△		△	△	△	△	△	△	△
白ごま（すり）		1.00																											○
砂糖		2.00																											
濃口醤油		3.00	○																○										
コチジャン		0.30	△																○										△
ごま油		0.30																											○
[たらのみそだれ]																													
たら切り身	1.00 個	50.00																											
片栗粉		3.00																											
揚げ油		6.00																											
白ねぎ		8.00																											
本みりん		15.50																											
穀物酢		8.50																											
有機赤みそ		2.40																	○										
有機白みそ		2.40																											
日本酒		1.40																											
濃口醤油		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2月22日 水曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 揚げパン	ミネストローネ ジャーマンポテト	照り焼きチキン ミニゼリー（りんご）

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				○																							
[揚げパン]																													
ミニフランス		28.00	○		△	△																							△
グラニュー糖		4.30																											
揚げ油		13.00																											
[ミネストローネ]																													
にんにく		0.10																											
玉ねぎ		30.00																											
にんじん		5.00																											
セロリー		5.00																											
キャベツ		10.00																											
ボンレスハム		20.00																			○								
シェルマカロニ		8.00	○																										
パセリ粉		0.03																											
鶏がらスープ		8.00																		○									
赤ワイン		0.50																											
トマト水煮缶		15.00																											
トマトピューレ		2.00				△							△						△				△		△				
藻塩		0.50																											
こしょう		0.02																											
淡口醤油		0.40	○																○										
なたね油		0.80																											
[ジャーマンポテト]																													
じゃがいも		50.00																											
玉ねぎ		10.00																											
ベーコン		10.00																			○								
パセリ粉		0.03																											
にんにく		0.10																											
コンソメ		0.10	○																○	○	○								
藻塩		0.10																											
こしょう		0.02																											
オリーブ油		0.50																											
[照り焼きチキン]																													
鶏肉		60.00																		○									
濃口醤油		6.00	○																○										
本みりん		6.00																											
砂糖		2.00																											
片栗粉		0.30																											
[ミニゼリー（りんご）]																													
ミニゼリー（りんご）	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2月24日 金曜日

株式会社サンエッセン

献立名	コーヒー牛乳 ごはん	わかめスープ チョレギサラダ	ヤンニョムチキン

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																											
[コーヒー牛乳]																													
コーヒー牛乳	1.00 本	207.40				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[わかめスープ]																													
焼き豚		15.00	○																○		○								
にんじん		10.00																											
にんにく		0.10																											
白ねぎ		5.00																											
りょくとうもやし		30.00																											
乾燥わかめ		0.50																											
きざみのり		0.20						△	△																				
豆腐		20.00																	○										
鶏がらスープ		10.00																		○									
藻塩		0.40																											
こしょう		0.02																											
淡口醤油		4.00	○																○										
なたね油		1.00																											
[チョレギサラダ]																													
キャベツ		25.00																											
有機ほうれん草		10.00																											
きゅうり		15.00																											
ごま油		2.70																											○
濃口醤油		5.40	○																○										
砂糖		1.80																											
にんにく		0.90																											
白ごま（煎り）		0.27																											○
[ヤンニョムチキン]																													
鶏肉		75.00																		○									
藻塩		0.15																											
こしょう		0.02																											
片栗粉		6.00																											
揚げ油		7.00																											
コチジャン		2.50	△																○										△
日本酒		3.50																											
本みりん		3.60																											
オイスターソース		1.10																											
トマトケチャップ		3.50																											
ガーリックパウダー		0.02																											
片栗粉		0.45																											

＊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2月27日 月曜日

株式会社サンエッセン

献立名	ジョア（ブルーベリー）	親子丼（卵入り）	焼き鳥丼（卵抜き）【アレルギー対応】
	ごはん	アスパラとベーコンの炒め物	かぼちゃの天ぷら

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																											
[ジョア（ブルーベリー）]																													
ジョア（ブルーベリー）	1.00 本	100.00				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[親子丼（卵入り）]																													
鶏肉		30.00																		○									
干し椎茸		0.50																											
玉ねぎ		60.00																											
液卵		35.00			○																								
みつば		5.00																											
出し昆布		1.00																											
削り節		4.00																△											
本みりん		0.60																											
砂糖		4.50																											
濃口醤油		6.50	○																○										
片栗粉		1.00																											
なたね油		1.00																											
[焼き鳥丼（卵抜き）【アレルギー対応】]																													
鶏肉		100.00																		○									
藻塩		0.40																											
こしょう		0.03																											
玉ねぎ		30.00																											
なたね油		0.13																											
濃口醤油		4.80	○																○										
本みりん		4.80																											
日本酒		4.80																											
砂糖		2.35																											
片栗粉		1.50																											
[アスパラとベーコンの炒め物]																													
エリンギ		25.00																											
アスパラガス		20.00																											
ベーコン		10.00																			○								
にんにく		0.10																											
なたね油		2.00																											
藻塩		0.10																											
こしょう		0.01																											
濃口醤油		1.00	○																○										
[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																											

＊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2月28日 火曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん	豆乳チャウダー コロコロサラダ	チキンとキャベツのガーリックソテー コールスロードレッシング（小袋）

料理名／食品名	一人分量 単位	一人分量 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	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																													
牛乳	1.00 本	200.00				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[豆乳チャウダー]																													
カットウィンナー		20.00	△		△	△									△				△	△	○				△	△			△
玉ねぎ		30.00																											
じゃがいも		30.00																											
有機ほうれん草		15.00																											
しめじ		5.00																											
鶏がらスープ		12.00																		○									
豚骨スープ		0.60	○		△	△		△							△				○	○	○					△			△
小麦粉		6.00	○																										
調整豆乳		14.00																	○										
調整豆乳		15.00																	○										
藻塩		1.20																											
こしょう		0.03																											
白ワイン		1.20																											
なたね油		0.50																											
[チキンとキャベツのガーリックソテー]																													
鶏肉		35.00																		○									
キャベツ		30.00																											
にら		10.00																											
にんにく		0.75																											
藻塩		0.10																											
中華だしの素		5.00	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△		△	△	△	△	△	△	△
黒こしょう		0.01																											
なたね油		0.60																											
[コロコロサラダ]																													
むき枝豆		3.50																	○										
にんじん		12.00																											
冷凍ホールコーン		5.00																											
大根		12.00																											
きゅうり		12.00																											
[コールスロードレッシング（小袋）]																													
コールスロードレッシング（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）