[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年5月1日 月曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名：牛乳　ごはん　大根と豚肉の中華煮　麻婆豆腐　春巻

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																											
[大根と豚肉の中華煮]																													
大根		40.00																											
白菜		30.00																											
冷凍いんげん		15.00																	△										
にんじん		10.00																											
豚肉		20.00													△					△	○								
しょうが		0.20																											
藻塩		0.10																											
こしょう		0.01																											
鶏がらスープ		1.00																		○									
オイスターソース		4.50																											
砂糖		1.50																											
濃口醤油		3.00	○																○										
ごま油		1.00																											○
片栗粉		2.20																											
なたね油		1.00																											
[麻婆豆腐]																													
豆腐		30.00																	○										
鶏ひき肉		10.00													△					○	△								
にんじん		8.00																											
白ねぎ		10.00																											
にら		3.00																											
にんにく		0.10																											
しょうが		0.40																											
なたね油		0.40																											
砂糖		0.60																											
濃口醤油		1.80	○																○										
有機赤みそ		1.90																	○										
豆板醤		0.10																											
片栗粉		0.60																											
[春巻]																													
春巻	1.00 個	50.00	○		△	△		△	△		△		△				△		○	△	○								△
揚げ油		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5月2日 火曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	ジョア（ストロベリー） ごはん	若竹汁 ブロッコリーの彩りサラダ	鶏肉の塩こうじ揚げ かしわもち

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
[ジョア（ストロベリー）]																													
ジョア（ストロベリー）	1.00 本	100.00				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[若竹汁]																													
乾燥わかめ		0.60																											
たけのこ水煮（短冊）		20.00																											
豆腐		30.00																	○										
にんじん		10.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
藻塩		0.45																											
本みりん		1.65																											
淡口醤油		4.60	○																○										
[ブロッコリーの彩りサラダ]																													
冷凍ブロッコリー		25.00																											
キャベツ		20.00																											
にんじん		5.00																											
ツナフレーク油漬け		5.00																											
なたね油		0.20																											
藻塩		0.10																											
こしょう		0.01																											
ノンエッグマヨネーズ		5.00			△																								
[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																											
[かしわもち]																													
かしわもち	1.00 個	40.00	△		△	△							△						○					△					△

＊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5月8日 月曜日　献立1　0:通常献立

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 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				○																							
[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		3.00																											
鶏肉		15.00																		○									
白ワイン		0.50																											
玉ねぎ		25.00																											
にんじん		10.00																											
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		10.00	○																										
ベーコン		5.00																			○								
有機ほうれん草		10.00																											
牛乳		13.00				○																							
コンソメ		0.40	○																○	○	○								
藻塩		0.05																											
オリーブ油		0.10																											
ミックスチーズ		3.00				○																							
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		7.00																											
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5月9日 火曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん	わかめと厚揚げの煮物 豚肉の甘辛炒め	小松菜の辛子和え 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																											
[わかめと厚揚げの煮物]																													
鶏肉		25.00																		○									
乾燥わかめ		1.50																											
玉ねぎ		42.00																											
にんじん		10.00																											
しめじ		5.00																											
白菜		43.00																											
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																											
[豚肉の甘辛炒め]																													
豚肉		30.00													△					△	○								
糸こんにゃく		10.00																											
ごぼう（ささがき）		15.00																											
白ねぎ		5.00																											
しょうが		0.10																											
赤パプリカ		7.00																											
玉ねぎ		24.00																											
なたね油		0.50																											
濃口醤油		4.50	○																○										
砂糖		2.50																											
本みりん		0.70																											
[小松菜の辛子和え]																													
有機小松菜		30.00																											
平天		10.00			△																								
からし		0.30																											
砂糖		0.10																											
本みりん		0.60																											
淡口醤油		3.00	○																○										
[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5月10日 水曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん	カレーライス 水菜と豆腐のサラダ	みかんフルーツ 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																											
[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																											
[水菜と豆腐のサラダ]																													
ツナフレーク油漬け		7.00																											
冷凍ホールコーン		5.00																											
キャベツ		20.00																											
にんじん		5.00																											
水菜		10.00																											
豆腐		20.00																	○										
[みかんフルーツ]																													
みかん		15.00																											
ナタデココ		20.00																											
[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5月11日 木曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	お茶 ごはん（発芽玄米入り）	春キャベツのみそ汁 きんぴらごぼう	かつおの竜田揚げ ヨーグルト

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
[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	△																△										△
[春キャベツのみそ汁]																													
白菜		15.00																											
春キャベツ		40.00																											
にんじん		10.00																											
えのき		10.00																											
きざみ揚げ		5.00																	○										
豆腐		25.00																	○										
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																											
藻塩		0.10																											
[きんぴらごぼう]																													
ごぼう（千切り）		25.00																											
にんじん		10.00																											
平天		7.00			△																								
鶏肉		5.00																		○									
砂糖		1.90																											
濃口醤油		3.20	○																○										
本みりん		1.00																											
日本酒		1.00																											
なたね油		0.50																											
[かつおの竜田揚げ]																													
かつお切り身	1.00 個	50.00																											
しょうが		0.50																											
本みりん		0.50																											
日本酒		1.20																											
濃口醤油		2.50	○																○										
片栗粉		4.80																											
揚げ油		8.00																											
[ヨーグルト]																													
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5月12日 金曜日　献立1　0:通常献立

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） ナムル クッパスープ（卵抜き）【卵アレルギー対応】 トッポギ

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																		○									
りょくとうもやし		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）【卵アレルギー対応】]																													
鶏肉		15.00																		○									
りょくとうもやし		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																											
[ナムル]																													
えのき		15.00																											
乾燥わかめ		2.00																											
きゅうり		6.00																											
ちくわ		5.00																											
砂糖		0.95																											
本みりん		0.47																											
藻塩		0.30																											
淡口醤油		1.00	○																○										
白ごま（煎り）		0.30																											○
ごま油		0.30																											○
[トッポギ]																													
トッポギ		25.00																											
カットウィンナー		15.00	△			△	△								△				△	△	○				△	△			△
キャベツ		20.00																											
にんじん		10.00																											
玉ねぎ		20.00																											
トマトケチャップ		3.00																											
砂糖		1.50																											
濃口醤油		2.00	○																○										
日本酒		0.50																											
コチジャン		3.00	△																○										△
りんごピューレ		2.00																							○				
なたね油		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5月15日 月曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名：ジョア（マスカット）　ごはん　ミートビーンズ　ガーリックレモンチキン　ツナのマリネ

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
[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																											
[ミートビーンズ]																													
豚ひき肉		20.00													△					△	○								
乾燥大豆		13.00																	○										
玉ねぎ		50.00																											
にんじん		5.00																											
セロリー		5.00																											
冷凍ブロッコリー		10.00																											
にんにく		0.50																											
ソテードオニオン		4.50																	○										
デミグラスソース		15.00	○																	○									
鶏がらスープ		17.80																		○									
豚骨スープ		7.00	○		△	△		△							△				○	○	○					△			△
米粉ブラウンルウ (N)		6.50	△			△									△				△	△	○								
トマトケチャップ		4.50																											
トマトピューレ		4.50				△							△						△				△		△				
とんかつソース		3.00																											
砂糖		2.20																											
濃口醤油		0.20	○																○										
素材力鶏だし		0.13	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	○	△				△	△	△		△
なたね油		2.00																											
[ガーリックレモンチキン]																													
鶏肉		60.00																		○									
藻塩		0.15																											
こしょう		0.01																											
しょうが		0.15																											
にんにく		0.38																											
濃口醤油		3.30	○																○										
砂糖		1.40																											
日本酒		1.20																											
レモン汁		0.60																											
[ツナのマリネ]																													
ツナフレーク油漬け		10.00																											
大根		20.00																											
きゅうり		25.00																											
冷凍ホールコーン		5.00																											
藻塩		0.35																											
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																											

＊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5月16日 火曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名：のむヨーグルト　ごはん　味噌すき煮　やみつききゅうり　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
[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																											
[味噌すき煮]																													
豚肉		28.00													△					△	○								
玉ねぎ		34.00																											
糸こんにゃく		17.00																											
にんじん		17.00																											
しめじ		5.50																											
白菜		45.00																											
焼き豆腐		30.00																	○										
白ねぎ		5.50																											
粉末昆布		0.02																											
本みりん		0.60																											
砂糖		2.80																											
日本酒		0.60																											
有機赤みそ		11.00																	○										
濃口醤油		1.40	○																○										
なたね油		0.30																											
[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		0.20																											○
一味唐辛子		0.02																											
[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5月17日 水曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 キャロットピラフ	新玉ねぎとウインナーのスープ 枝豆サラダ	カレーボール イタリアンドレッシング（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				○																							
[キャロットピラフ]																													
水稲穀粒(精白米)		85.00																											
キャロットピラフの素		25.00	△		△	△		△									△	△	○	○	△	△			△	△			△
[新玉ねぎとウインナーのスープ]																													
にんじん		10.00																											
カットウィンナー		20.00	△		△	△									△				△	△	○				△	△			△
大根		30.00																											
パセリ粉		0.03																											
新玉ねぎ		35.00																											
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																											
[枝豆サラダ]																													
むき枝豆		6.00																	○										
キャベツ		23.00																											
冷凍ホールコーン		6.00																											
チキンフレーク水煮		8.00	△		△	△		△	△	△		△	△		△	△	△	△	△	○	△		△		△	△			△
なたね油		0.30																											
[カレーボール]																													
カレーボール	2.00 個	40.00	○																○	○	○				○				
揚げ油		8.00																											
[イタリアンドレッシング（小袋）]																													
イタリアンドレッシング（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5月18日 木曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名：牛乳　ごはん　鶏団子汁　肉野菜炒め　ビーフコロッケ

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																											
[鶏団子汁]																													
干し椎茸		0.50																											
にんじん		10.00																											
きざみ揚げ		3.00																	○										
チキンボール		30.00																		○									
豆腐		20.00																	○										
白菜		20.00																											
青ねぎ		5.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
藻塩		0.40																											
淡口醤油		3.80	○																○										
[肉野菜炒め]																													
豚肉		20.00													△					△	○								
しょうが		0.05																											
キャベツ		17.50																											
りょくとうもやし		11.00																											
玉ねぎ		11.00																											
にんじん		4.50																											
青ピーマン		2.50																											
日本酒		0.17																											
中華だしの素		0.70	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△		△	△	△	△	△	△	△
藻塩		0.05																											
こしょう		0.01																											
淡口醤油		0.40	○																○										
なたね油		0.40																											
[ビーフコロッケ]																													
ビーフコロッケ	1.00 個	60.00	○		△	△		△	△				△		○		△	△	○	△	△		△		△	△	△		△
揚げ油		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5月19日 金曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん	呉汁 お浸し	笹かまぼこの磯辺揚げ 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																											
[呉汁]																													
挽き割り大豆		8.00																	○										
大根		25.00																											
にんじん		15.00																											
青ねぎ		3.00																											
きざみ揚げ		5.00																	○										
冷凍里芋		20.00																											
有機白みそ		20.00																											
藻塩		0.10																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
本みりん		0.30																											
[お浸し]																													
にんじん		3.00																											
りょくとうもやし		15.00																											
有機ほうれん草		30.00																											
チキンフレーク水煮		5.00	△		△	△		△	△	△		△	△		△	△	△	△	△	○	△		△		△	△			△
粉末昆布		0.01																											
本みりん		0.50																											
砂糖		1.00																											
淡口醤油		3.00	○																○										
なたね油		0.30																											
[笹かまぼこの磯辺揚げ]																													
笹かまぼこ	1.00 個	30.00	△		△	△		△	△																				
小麦粉		5.00	○																										
藻塩		0.20																											
青さ粉		0.15																											
揚げ油		12.00																											
[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5月22日 月曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	コーヒー牛乳 ごはん	ブラウンシチュー 鶏肉のハーブ焼き	きのこのソテー

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
[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																											
[ブラウンシチュー]																													
豚肉		30.00													△					△	○								
にんにく		0.10																											
玉ねぎ		50.00																											
にんじん		20.00																											
マッシュルーム		10.00				△							△						△				△		△				
鶏ガラスープ		2.00																		○									
豚骨スープ		0.50	○		△	△		△							△				○	○	○					△			△
赤ワイン		1.00																											
こしょう		0.02																											
トマトピューレ		1.00				△							△						△				△		△				
トマトケチャップ		0.50																											
トマトジュース		8.00																											
米粉ブラウンルウ (N)		8.50	△			△									△				△	△	○								
米粉ブラウンルウ (R)		8.50																											
濃口醤油		1.30	○																○										
ウスターソース		0.40																	○						○				
とんかつソース		0.80																											
なたね油		2.00																											
[鶏肉のハーブ焼き]																													
鶏肉		60.00																		○									
オリーブ油		0.60																											
藻塩		1.05																											
こしょう		0.02																											
バジル粉		0.05																											
[きのこのソテー]																													
しめじ		10.00																											
えのき		10.00																											
キャベツ		30.00																											
冷凍ホールコーン		5.00																											
ウスターソース		0.40																	○						○				
藻塩		0.13																											
こしょう		0.01																											
なたね油		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5月23日 火曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん	甘酒入り具だくさんみそ汁 スタミナ炒め	キャベツのおかか和え ごまなしミニフィッシュ

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		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																											
有機ほうれん草		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																											
[スタミナ炒め]																													
豚肉		50.00													△					△	○								
しょうが		0.20																											
にんにく		0.20																											
玉ねぎ		15.00																											
青ピーマン		10.00																											
日本酒		1.25																											
穀物酢		1.25																											
本みりん		1.50																											
砂糖		0.75																											
濃口醤油		4.00	○																○										
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																											
チキンフレーク水煮		5.00	△		△	△		△	△	△		△	△		△	△	△	△	△	○	△		△		△	△			△
砂糖		0.75																											
本みりん		0.45																											
淡口醤油		2.20	○																○										
粉かつお		0.80																											
[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5月24日 水曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん	豚肉と蓮根の生姜煮 枝豆ひじき	かき揚げ

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				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[豚肉と蓮根の生姜煮]																													
豚肉		20.00													△					△	○								
しょうが		0.30																											
冷凍絹厚揚げ		15.00																	○										
にんじん		20.00																											
大根		40.00																											
れんこん		40.00																											
じゃがいも		35.00																											
冷凍いんげん		5.00																	△										
粉末昆布		0.03																											
日本酒		0.70																											
本みりん		1.00																											
砂糖		3.00																											
濃口醤油		6.80	○																○										
[枝豆ひじき]																													
ひじき		2.50																											
鶏肉		5.00																		○									
にんじん		7.00																											
きざみ揚げ		5.00																	○										
むき枝豆		5.00																	○										
なたね油		0.10																											
砂糖		1.20																											
濃口醤油		2.00	○																○										
本みりん		0.60																											
出し昆布		0.05																											
削り節		0.20																△											
[かき揚げ]																													
かき揚げ	1.00 個	40.00																	○										
揚げ油		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5月25日 木曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	お茶 ごはん（発芽玄米入り）	たけのこのみそ汁 泉州玉ねぎの炒め物	泉だこの唐揚げ 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																											
[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	△																△										△
[たけのこのみそ汁]																													
有機小松菜		25.00																											
たけのこ水煮（短冊）		25.00																											
かまぼこ		10.00																											
にんじん		15.00																											
青ねぎ		5.00																											
豆腐		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																											
藻塩		0.10																											
[泉州玉ねぎの炒め物]																													
泉州玉ねぎ		30.00																											
ベーコン		20.00																			○								
にんじん		5.00																											
藻塩		0.20																											
こしょう		0.03																											
コンソメ		0.30	○																○	○	○								
淡口醤油		2.00	○																○										
なたね油		0.20																											
[泉だこの唐揚げ]																													
泉だこ		60.00																											
片栗粉		13.00																											
藻塩		0.10																											
こしょう		0.01																											
揚げ油		9.00																											
[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5月26日 金曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳	豚玉丼（卵入り）	豚丼（卵抜き）【卵アレルギー対応】
	ごはん	千草和え	さわらの塩こうじ焼き

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																											
[豚玉丼（卵入り）]																													
豚肉		20.00													△					△	○								
干し椎茸		0.50																											
エリンギ		10.00																											
玉ねぎ		60.00																											
にんじん		10.00																											
液卵		35.00			○																								
青ねぎ		5.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		3.00																△											
本みりん		0.50																											
砂糖		4.00																											
濃口醤油		6.00	○																○										
片栗粉		1.00																											
なたね油		2.00																											
[豚丼（卵抜き）【卵アレルギー対応】]																													
豚肉		40.00													△					△	○								
干し椎茸		0.65																											
エリンギ		26.00																											
玉ねぎ		78.00																											
にんじん		13.00																											
青ねぎ		6.50																											
ちくわ		13.00																											
出し昆布		0.65																											
削り節		4.00																△											
本みりん		0.65																											
砂糖		5.20																											
濃口醤油		7.80	○																○										
片栗粉		1.30																											
なたね油		2.50																											
[千草和え]																													
キャベツ		15.00																											
有機ほうれん草		10.00																											
りょくとうもやし		10.00																											
にんじん		8.00																											
細切り茎わかめ		8.00																											
粉かつお		0.01																											
砂糖		0.50																											
本みりん		0.30																											
淡口醤油		2.00	○																○										
ごま油		0.20																											○
白ごま（すり）		0.40																											○
[さわらの塩こうじ焼き]																													
さわら切り身	1.00 切	50.00	△		△			△			△							△	△									△
塩麹		4.00																											
日本酒		2.00																											

＊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5月29日 月曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	アシドミルク ごはん	中華スープ 炒めフォー	肉野菜焼売 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																											
[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																											
[中華スープ]																													
鶏肉		20.00																		○									
玉ねぎ		35.00																											
チンゲン菜		15.00																											
にんじん		10.00																											
豆腐		20.00																	○										
干し椎茸		0.70																											
しめじ		5.00																											
青ねぎ		5.00																											
しょうが		0.20																											
鶏豚湯		4.00																		○	○								
鶏がらスープ		12.00																		○									
淡口醤油		3.80	○																○										
濃口醤油		0.90	○																○										
藻塩		0.10																											
こしょう		0.02																											
日本酒		1.10																											
なたね油		0.20																											
[炒めフォー]																													
豚肉		13.00													△					△	○								
りょくとうもやし		15.00																											
にら		3.00																											
にんじん		10.00																											
玉ねぎ		20.00																											
フォー		5.00																											
なたね油		1.00																											
中華だしの素		1.00	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△		△	△	△	△	△	△	△
淡口醤油		3.00	○																○										
藻塩		0.10																											
こしょう		0.02																											
日本酒		0.50																											
[肉野菜焼売]																													
肉野菜焼売	2.00 個	36.00	○		△	△		△	△		△				△			△	○	○	○				△	△	△		△
[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5月30日 火曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名　牛乳　きざみうどん　さつまいもの天ぷら
おにぎり　きんぴらピーマン

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																											
[牛乳]																													
牛乳	1.00 本	200.00				○																							
[おにぎり]																													
水稲穀粒(精白米)		45.00																											
藻塩		0.60																											
なたね油		0.15																											
[きざみうどん]																													
鶏肉		10.00																		○									
きざみ揚げ		7.00																	○										
冷凍うどん		50.00	○		△																								
白菜		25.00																											
玉ねぎ		10.00																											
しめじ		5.00																											
青ねぎ		5.00																											
干し椎茸		0.50																											
出し昆布		2.50																											
削り節		6.00																△											
淡口醤油		8.00	○																○										
濃口醤油		1.00	○																○										
藻塩		0.50																											
本みりん		3.00																											
日本酒		0.50																											
素材力かつおだし		0.35	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△
素材力昆布		0.15	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△
なたね油		0.20																											
[きんぴらピーマン]																													
ちくわ		15.00																											
青ピーマン		15.00																											
にんじん		12.00																											
ちりめんじゃこ		5.00						△	△																				
砂糖		2.00																											
日本酒		0.70																											
濃口醤油		2.50	○																○										
なたね油		0.30																											
[さつまいもの天ぷら]																													
さつまいも		50.00																											
藻塩		0.60																											
小麦粉		10.00	○																										
揚げ油		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5月31日 水曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名　牛乳　ABCスープ　たらのオーロラソース
コッペパン　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				○																							
[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																											
こしょう		0.01																											
淡口醤油		0.40	○																○										
白ワイン		0.50																											
なたね油		1.00																											
[ポテトサラダ]																													
ボンレスハム		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																											
[たらのオーロラソース]																													
タラフリッター		50.00	○		△			△			△							△	○										△
揚げ油		6.00																											
白みそ		2.50																	○										
トマトケチャップ		9.00																											
砂糖		0.75																											
本みりん		1.50																											
片栗粉		0.20																											
[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																	○										

○：アレルギー対象食品　　△：コンタミネーション（微量混入）