[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年7月3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 / 豚肉と夏野菜のスープ / ガーリックバターチキン / じゃがいものマヨ風焼き

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																											
[豚肉と夏野菜のスープ]																													
豚肉		30.00													△					△	○								
冷凍ホールコーン		10.00																											
(冷)オクラスライス		10.00																											
玉ねぎ		15.00																											
えのき		5.00																											
青ねぎ		3.00																											
鶏がらスープ		11.00																		○									
藻塩		1.00																											
こしょう		0.03																											
白ワイン		0.50																											
淡口醤油		4.00	○																○										
なたね油		0.20																											
[ガーリックバターチキン]																													
鶏肉		35.00																		○									
冷凍ブロッコリー		35.00																											
にんじん		10.00																											
にんにく		1.00																											
バター		1.50				○																							
濃口醤油		3.00	○																○										
オリーブ油		1.50																											
藻塩		0.10																											
こしょう		0.01																											
[じゃがいものマヨ風焼き]																													
じゃがいも		50.00																											
ノンエッグマヨネーズ		8.00			△																								
藻塩		0.30																											
黒こしょう		0.03																											

＊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7月4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	コーヒー牛乳 ごはん	鶏肉とがんもの煮物 豚そぼろひじき	ちくわの天ぷら 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																											
[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																											
[鶏肉とがんもの煮物]																													
鶏肉		30.00																		○									
ミニがんも		30.00	△		△	△		△	△										○										
大根		40.00																											
突きこんにゃく		20.00																											
玉ねぎ		15.00																											
にんじん		10.00																											
たけのこ水煮（短冊）		10.00																											
冷凍いんげん		10.00																	△										
なたね油		0.30																											
砂糖		2.50																											
本みりん		1.00																											
濃口醤油		4.80	○																○										
削り節		1.50																△											
出し昆布		1.00																											
[豚そぼろひじき]																													
豚ひき肉		12.00													△					△	○								
ひじき		1.20																											
有機小松菜		10.00																											
なたね油		0.40																											
日本酒		1.20																											
砂糖		1.20																											
本みりん		0.60																											
淡口醤油		1.80	○																○										
[ちくわの天ぷら]																													
カット竹輪	2.00 個	25.00			△																								
小麦粉		5.00	○																										
藻塩		0.20																											
水		6.00																											
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7月5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　カレーライス　パインフルーツ
ごはん　コロコロサラダ　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																											
[カレーライス]																													
豚肉		30.00													△					△	○								
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																											
[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																											
[パインフルーツ]																													
パイン		15.00																											
ナタデココ		20.00																											
[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）

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年7月6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	ジョア（ストロベリー） ごはん	トマトのスープ（卵入り） アスパラのソテー	トマトのスープ（卵抜き）【卵アレルギー対応】 あじフライ	ノンエッグタルタルソース（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
[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																											
[トマトのスープ（卵入り）]																													
カットウィンナー		13.00	△		△	△									△				△	△	○				△	△			△
たまねぎ		40.00																											
にんじん		10.00																											
青ねぎ		3.00																											
液卵		15.00			○																								
トマト水煮缶		15.00																											
コンソメ		2.25	○																○	○	○								
こしょう		0.02																											
なたね油		0.20																											
藻塩		1.00																											
[トマトのスープ（卵抜き）【卵アレルギー対応】]																													
カットウィンナー		15.00	△		△	△									△				△	△	○				△	△			△
たまねぎ		52.00																											
にんじん		13.00																											
青ねぎ		4.00																											
大根		26.00																											
トマト水煮缶		18.00																											
コンソメ		2.90	○																○	○	○								
こしょう		0.02																											
なたね油		0.25																											
藻塩		1.00																											
[アスパラのソテー]																													
アスパラガス		15.00																											
鶏肉		10.00																		○									
キャベツ		30.00																											
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																											
[あじフライ]																													
あじフライ	1.00 個	50.00	○		△	△					△						△		△										△
揚げ油		9.00																											
[ノンエッグタルタルソース（小袋）]																													
ノンエッグタルタルソース（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7月7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 京ごもくごはん	七夕みそ汁 豚肉の塩こうじ炒め	きゅうりのおかか和え ミニゼリー（りんご）

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				○																							
[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	○																○	○									
[七夕みそ汁]																													
鶏肉		13.00																		○									
干し椎茸		0.50																											
にんじん		20.00																											
(冷)オクラスライス		6.00																											
しろな		20.00																											
星形かまぼこ		5.00	△																△										
おさかな麺		20.00	△		△	△		△			△							△	△		△								△
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																											
[豚肉の塩こうじ炒め]																													
豚肉		45.00													△					△	○								
しょうが		0.50																											
玉ねぎ		20.00																											
有機小松菜		10.00																											
日本酒		0.50																											
塩麹		6.00																											
藻塩		0.10																											
なたね油		2.00																											
[きゅうりのおかか和え]																													
きゅうり		40.00																											
粉かつお		2.00																											
砂糖		0.60																											
本みりん		0.40																											
淡口醤油		2.00	○																○										
[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7月10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 おにぎり（1個）	かやくうどん 梅サラダ	太刀魚のかば焼き 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				○																							
[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																											
[かやくうどん]																													
豚肉		20.00													△					△	○								
大根		20.00																											
にんじん		10.00																											
きざみ揚げ		5.00																	○										
干し椎茸		0.50																											
ちくわ		8.00																											
青ねぎ		5.00																											
乾燥わかめ		0.10																											
冷凍うどん		50.00	○		△																								
削り節		6.00																△											
出し昆布		2.00																											
本みりん		3.00																											
淡口醤油		9.00	○																○										
素材力かつおだし		0.23	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△
素材力昆布		0.10	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△
[梅サラダ]																													
キャベツ		25.00																											
りょくとうもやし		10.00																											
にんじん		7.00																											
チキンフレーク油漬け		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																											
[太刀魚のかば焼き]																													
太刀魚切り身	1.00 切	40.00	△		△	△		△			△						△	△	△										△
片栗粉		4.00																											
揚げ油		10.00																											
濃口醤油		7.00	○																○										
砂糖		4.20																											
本みりん		3.50																											
[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7月11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	アシドミルク ごはん	水なすとほうれん草のみそ汁 小松菜のお浸し	鶏肉のカレー揚げ 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																											
[水なすとほうれん草のみそ汁]																													
ほうれん草		10.00																											
玉ねぎ		35.00																											
にんじん		10.00																											
水なす		10.00																											
きざみ揚げ		5.00																	○										
豆腐		20.00																	○										
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
有機赤みそ		9.00																	○										
有機白みそ		4.00																											
[小松菜のお浸し]																													
りょくとうもやし		15.00																											
有機小松菜		35.00																											
粉末昆布		0.01																											
本みりん		0.50																											
砂糖		1.00																											
淡口醤油		3.00	○																○										
[鶏肉のカレー揚げ]																													
鶏肉		105.00																		○									
片栗粉		8.00																											
揚げ油		8.00																											
藻塩		0.50																											
こしょう		0.02																											
しょうが		0.20																											
にんにく		0.20																											
カレー粉		0.30																											
[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7月12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 山型食パン	豆乳チャウダー ハムのマリネ	ハッシュポテト

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				○																							
[山型食パン]			○		△	○																							
小麦粉		43.8	○																										
砂糖		3.5																											
バター		3.5				○																							
パン酵母		1.3																											
米粉		1.1																											
発酵種		0.9																											
食塩		0.8																											
醸造酒		0.2																											
[豆乳チャウダー]																													
鶏肉		20.00																		○									
玉ねぎ		30.00																											
むき枝豆		6.00																	○										
にんじん		10.00																											
冷凍ホールコーン		10.00																											
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																											
[ハムのマリネ]																													
ボンレスハム		5.00																			○								
大根		23.00																											
きゅうり		27.00																											
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																											
[ハッシュポテト]																													
ハッシュポテト	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7月13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）	冬瓜のみそ汁 夏野菜のグリル焼き	ハモの天ぷら 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	△																△										△
[冬瓜のみそ汁]																													
冬瓜		35.00																											
きざみ揚げ		4.50																	○										
かまぼこ		7.00																											
にんじん		23.00																											
豆腐		6.00																	○										
青ねぎ		5.00																											
出し昆布		1.00																											
削り節		4.00																△											
有機赤みそ		5.80																	○										
有機白みそ		3.50																											
藻塩		0.10																											
[夏野菜のグリル焼き]																													
ベーコン		26.00																			○								
かぼちゃ		13.00																											
赤パプリカ		10.00																											
ズッキーニ		10.00																											
オリーブ油		1.30																											
藻塩		0.15																											
こしょう		0.01																											
[ハモの天ぷら]																													
ハモ切り身	2.00 個	40.00																											
小麦粉		9.25	○																										
水		9.25																											
揚げ油		7.50																											
[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7月14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	わかめスープ 豚キムチ	チョレギサラダ 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	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																											
[わかめスープ]																													
鶏肉		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																											
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																											
[豚キムチ]																													
豚肉		50.00													△					△	○								
日本酒		0.50																											
しょうが		0.20																											
にんにく		0.20																											
白菜キムチ		30.00	△					△			△								△		△				△				△
にら		5.00																											
濃口醤油		2.60	○																○										
本みりん		1.00																											
オイスターソース		0.30																											
砂糖		0.30																											
なたね油		1.00																											
[チョレギサラダ]																													
キャベツ		25.00																											
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		0.40																											
白ごま（煎り）		0.27																											○
藻塩		0.10																											
[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7月18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	いわし団子汁 肉野菜炒め	チキンカツ

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																											
[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																											
[いわし団子汁]																													
いわしつみれ		15.00	△		△	△		△	△										○										
たまねぎ		20.00																											
白菜		15.00																											
豆腐		20.00																	○										
じゃがいも		15.00																											
青ねぎ		5.00																											
しょうが		2.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
有機赤みそ		7.50																	○										
有機白みそ		3.00																											
藻塩		0.10																											
[肉野菜炒め]																													
豚肉		20.00													△					△	○								
しょうが		0.05																											
キャベツ		17.50																											
平天		10.00			△																								
玉ねぎ		11.00																											
赤ピーマン		4.00																											
青ピーマン		3.00																											
日本酒		0.17																											
素材力かつおだし		1.00	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△
藻塩		0.05																											
こしょう		0.01																											
淡口醤油		0.40	○																○										
なたね油		0.40																											
[チキンカツ]																													
チキンカツ	1.00 個	50.00	○		△	△		△			△		△		△		△	△	△	○	△				△	△			
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）