[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年3月1日 水曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん	春野菜と鶏肉の煮物 豚肉の塩こうじ炒め	キャベツの酢の物 ポン酢（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																											
[春野菜と鶏肉の煮物]																													
鶏肉		30.00																		○									
新玉ねぎ		20.00																											
にんじん		15.00																											
たけのこ水煮（乱切り）		20.00																											
新じゃがいも		30.00																											
しめじ		15.00																											
アスパラガス		10.00																											
出し昆布		1.00																											
削り節		4.00																△											
藻塩		0.30																											
本みりん		1.00																											
日本酒		0.50																											
淡口醤油		4.50	○																○										
なたね油		2.00																											
[豚肉の塩こうじ炒め]																													
豚肉		45.00													△					△	○								
しょうが		0.50																											
玉ねぎ		20.00																											
チンゲン菜		10.00																											
日本酒		0.50																											
塩麹		6.00																											
藻塩		0.10																											
なたね油		2.00																											
[キャベツの酢の物]																													
キャベツ		30.00																											
きゅうり		12.00																											
冷凍ホールコーン		10.00																											
海藻ミックス		0.80						△	△																				
[ポン酢（小袋）]																													
ポン酢（小袋）	1.00 個	7.00	○																○										

料理名／食品名	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							
[ごはん]							
水稲穀粒(精白米)							
[春野菜と鶏肉の煮物]							
鶏肉							
新玉ねぎ							
にんじん							
たけのこ水煮（乱切り）							
新じゃがいも							
しめじ							
アスパラガス							
出し昆布							
削り節							
藻塩							
本みりん							
日本酒							
淡口醤油							
なたね油							
[豚肉の塩こうじ炒め]							
豚肉							
しょうが							
玉ねぎ							
チンゲン菜							
日本酒							
塩麹							
藻塩							
なたね油							
[キャベツの酢の物]							
キャベツ							
きゅうり							
冷凍ホールコーン							
海藻ミックス							
[ポン酢（小袋）]							
ポン酢（小袋）							

＊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3月2日 木曜日

株式会社サンエッセン

献立名	アシドミルク コッペパン	ジュリエンヌスープ ミートペンネ	ますのムニエル

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
[アシドミルク]																													
アシドミルク	1.00 本	150.00				○																							
[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																											
[ジュリエンヌスープ]																													
鶏肉		20.00																		○									
玉ねぎ		25.00																											
にんじん		10.00																											
大根		25.00																											
キャベツ		20.00																											
パセリ粉		0.03																											
鶏がらスープ		11.00																		○									
藻塩		0.40																											
こしょう		0.01																											
白ワイン		0.50																											
淡口醤油		4.00	○																○										
なたね油		1.00																											
[ミートペンネ]																													
豚ひき肉		10.00													△					△	○								
ペンネ		15.00	○																										
玉ねぎ		20.00																											
にんじん		7.00																											
にんにく		0.20																											
トマトケチャップ		3.00																											
砂糖		0.30																											
赤ワイン		0.20																											
濃口醤油		0.50	○																○										
ウスターソース		2.00																	○						○				
藻塩		0.10																											
こしょう		0.02																											
なたね油		0.30																											
[ますのムニエル]																													
ます切り身	1.00 個	40.00															○												
藻塩		0.10																											
こしょう		0.01																											
小麦粉		8.00	○																										
揚げ油		8.00																											
バター		6.50				○																							
濃口醤油		5.50	○																○										
オリーブ油		4.00																											

＊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3月3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	すまし汁 菜の花の辛子和え	揚げ鶏の甘酢がけ

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	○		△	△		△									△	△	○	○	△	△			△	△			△
[すまし汁]																													
干し椎茸		0.50																											
にんじん		10.00																											
大根		15.00																											
梅形かまぼこ		5.00	△																△										
青ねぎ		5.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
藻塩		0.40																											
本みりん		0.40																											
淡口醤油		4.20	○																○										
[菜の花の辛子和え]																													
菜の花		25.00																											
キャベツ		10.00																											
からし		0.25																											
砂糖		0.80																											
本みりん		0.50																											
淡口醤油		2.50	○																○										
藻塩		0.10																											
[揚げ鶏の甘酢がけ]																													
鶏肉		105.00																		○									
藻塩		0.10																											
こしょう		0.01																											
片栗粉		5.00																											
揚げ油		8.00																											
穀物酢		2.50																											
日本酒		2.50																											
濃口醤油		2.50	○																○										
砂糖		2.50																											
片栗粉		0.50																											

＊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）

＊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3月6日 月曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳	八宝菜（卵入り）	八宝菜（卵抜き）【アレルギー対応】	ひなあられ
	ごはん	春雨のひき肉炒め	小籠包	

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																											
[八宝菜（卵入り）]																													
豚肉		25.00													△					△	○								
しょうが		0.20																											
干し椎茸		0.50																											
玉ねぎ		30.00																											
にんじん		12.00																											
たけのこ水煮（短冊）		10.00																											
かまぼこ		10.00																											
うずら卵		25.00			○																								
白菜		40.00																											
チンゲン菜		30.00																											
鶏豚湯		1.00																		○	○								
藻塩		0.40																											
こしょう		0.02																											
濃口醤油		3.00	○																○										
片栗粉		2.00																											
なたね油		1.00																											
[八宝菜（卵抜き）【卵アレルギー対応】]																													
豚肉		35.00													△					△	○								
しょうが		0.25																											
干し椎茸		0.65																											
玉ねぎ		45.00																											
にんじん		18.00																											
たけのこ水煮（短冊）		15.00																											
かまぼこ		15.00																											
白菜		65.00																											
チンゲン菜		45.00																											
鶏豚湯		1.50																		○	○								
藻塩		0.60																											
こしょう		0.03																											
濃口醤油		4.50	○																○										
片栗粉		2.50																											
なたね油		1.30																											
[春雨のひき肉炒め]																													
鶏ひき肉		15.00													△					○	△								
春雨		7.00																											
玉ねぎ		10.00																											
にら		5.00																											
白ねぎ		3.00																											
しょうが		0.50																											
にんにく		0.07																											
日本酒		1.00																											
濃口醤油		2.00	○																○										
オイスターソース		0.50																											
豆板醤		0.10																											
なたね油		0.30																											
藻塩		0.30																											
こしょう		0.02																											
[小籠包]																													
小籠包	1.00 個	25.00	○																○		○								○
[ひなあられ]																													
ひなあられ	1.00 個	7.00	△		△	△	△	△			△		△		△		△	△	△	△	△		△		△	△	△		△

○：アレルギー対象食品　　△：コンタミネーション（微量混入）

＊調理施設では特定原材料（そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外）を使用しています。
このため、別のおかずからアレルギ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。

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

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年3月7日 火曜日

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	ちゃんこ煮 れんこんのごまマヨ和え	さばの味噌煮 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																											
[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																											
[ちゃんこ煮]																													
つくね		30.00	○		△	△							△		△				○	○	△		△		△	△			△
豆腐		20.00																	○										
玉ねぎ		40.00																											
にんじん		6.50																											
白菜		20.00																											
しめじ		10.00																											
きざみ揚げ		5.00																	○										
青ねぎ		4.00																											
しょうが		0.65																											
鶏がらスープ		20.00																		○									
日本酒		3.30																											
淡口醤油		5.20	○																○										
こしょう		0.03																											
藻塩		0.40																											
素材力昆布		0.35	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△
なたね油		1.00																											
[れんこんのごまマヨ和え]																													
キャベツ		20.00																											
にんじん		5.00																											
れんこん水煮		15.00																											
白ごま（すり）		0.70																											○
ノンエッグマヨネーズ		3.20			△																								
穀物酢		1.00																											
淡口醤油		0.60	○																○										
本みりん		0.60																											
藻塩		0.10																											
[さばの味噌煮]																													
さば切り身	1.00 切	50.00	△		△			△			△							○	△									△
しょうが		1.00																											
有機白みそ		3.00																	○										
有機赤みそ		3.00																	○										
日本酒		2.00																											
砂糖		3.00																											
濃口醤油		3.00	○																○										
[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3月8日 水曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 コッペパン	豆乳白みそポトフ 鶏肉のバーベキューソース	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				○																							
[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																											
[豆乳白みそポトフ]																													
カットウィンナー		20.00	△		△	△									△				△	△	○				△	△			△
しめじ		15.00																											
玉ねぎ		30.00																											
にんじん		15.00																											
かぼちゃ		20.00																											
有機ほうれん草		20.00																											
調整豆乳		25.00																	○										
有機白みそ		4.50																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
藻塩		0.10																											
こしょう		0.01																											
[鶏肉のバーベキューソース]																													
鶏肉		40.00																		○									
しょうが		0.30																											
冷凍いんげん		20.00																	△										
赤パプリカ		20.00																											
藻塩		0.20																											
ガーリックパウダー		0.03																											
りんごピューレ		3.60																							○				
砂糖		1.30																											
濃口醤油		3.60	○																○										
こしょう		0.02																											
なたね油		0.20																											
[じゃがいものマヨ風焼き]																													
じゃがいも		40.00																											
玉ねぎ		15.00																											
ノンエッグマヨネーズ		8.00			△																								
藻塩		0.30																											
黒こしょう		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3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）	春野菜と雑穀のみそ汁 地鶏のねぎま焼き	春キャベツの炒め煮 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	△																△										△
[春野菜と雑穀のみそ汁]																													
キヌア		2.00	△																△										△
アマランサス		2.00	△																△										△
はと麦		1.00	△																△										△
冷凍絹厚揚げ		30.00																	○										
新じゃがいも		20.00																											
新玉ねぎ		25.00																											
たけのこ水煮（短冊）		20.00																											
かぶ		15.00																											
にんじん		10.00																											
青ねぎ		5.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
藻塩		0.10																											
有機赤みそ		7.30																	○										
有機白みそ		3.20																											
[地鶏のねぎま焼き]																													
鶏肉		55.00																		○									
白ねぎ		20.00																											
藻塩		0.70																											
こしょう		0.03																											
日本酒		0.60																											
[春キャベツの炒め煮]																													
春キャベツ		35.00																											
ちくわ		10.00																											
えのき		5.00																											
なたね油		0.10																											
濃口醤油		2.00	○																○										
本みりん		0.60																											
出し昆布		0.05																											
削り節		0.20																△											
[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3月10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	ワンタンスープ 豚キムチ	大学芋 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																											
[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																											
[ワンタンスープ]																													
鶏肉		15.00																		○									
にんじん		4.00																											
玉ねぎ		25.00																											
白菜		20.00																											
干し椎茸		0.50																											
ワンタンの皮		8.00	○																										
豆腐		15.00																	○										
鶏がらスープ		11.00																		○									
鶏豚湯		4.00																		○	○								
素材力鶏だし		3.00	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	○	△				△	△	△		△
藻塩		0.20																											
こしょう		0.02																											
淡口醤油		2.50	○																○										
なたね油		1.00																											
[豚キムチ]																													
豚肉		45.00													△					△	○								
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		5.00	○																○										
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																											
[大学芋]																													
さつまいも		55.00																											
揚げ油		7.00																											
砂糖		7.20																											
みずあめ		1.20																											
穀物酢		0.12																											
濃口醤油		0.56	○																○										
黒ごま（煎り）		0.35																											○
[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3月13日 月曜日

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 茎わかめサラダ	太刀魚のかば焼き

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				○																							
[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]																													
鶏肉		20.00																		○									
白菜		20.00																											
にんじん		10.00																											
きざみ揚げ		7.00																	○										
干し椎茸		0.50																											
ちくわ		8.00																											
青ねぎ		5.00																											
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	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△
[茎わかめサラダ]																													
細切り茎わかめ		5.00																											
大根		20.00																											
きゅうり		10.00																											
りょくとうもやし		10.00																											
ごま油		1.00																											○
穀物酢		1.00																											
濃口醤油		2.50	○																○										
白ごま（煎り）		1.00																											○
[太刀魚のかば焼き]																													
太刀魚切り身	1.00 切	50.00	△		△	△		△			△						△	△	△										△
片栗粉		4.00																											
揚げ油		8.00																											
濃口醤油		7.00	○																○										
砂糖		4.20																											
本みりん		3.50																											

＊調理施設では特定原材料（そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外）を使用しています。
このため、別のおかずからアレル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3月15日 水曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん	かきたま汁（卵入り） おろしハンバーグ	すまし汁（卵抜き）【アレルギー対応】 五目豆 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																											
[かきたま汁（卵入り）]																													
液卵		20.00			○																								
豆腐		30.00																	○										
玉ねぎ		30.00																											
青ねぎ		5.00																											
白菜		25.00																											
しめじ		5.00																											
にんじん		10.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
藻塩		0.52																											
淡口醤油		4.50	○																○										
片栗粉		1.00																											
[すまし汁（卵抜き）【卵アレルギー対応】]																													
にんじん		10.00																											
豆腐		20.00																	○										
玉ねぎ		40.00																											
青ねぎ		5.00																											
白菜		25.00																											
しめじ		5.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
藻塩		0.40																											
淡口醤油		4.20	○																○										
片栗粉		1.00																											
[おろしハンバーグ]																													
鶏豚ハンバーグ	1.00 個	50.00	△		△	△									△				△	○	○		△		△				△
大根		12.00																											
濃口醤油		3.80	○																○										
本みりん		2.30																											
砂糖		1.80																											
日本酒		1.50																											
穀物酢		1.50																											
片栗粉		0.60																											
[五目豆]																													
乾燥大豆		6.00																	○										
ちくわ		7.00																											
にんじん		7.00																											
角切り昆布		0.20																											
砂糖		1.50																											
日本酒		0.60																											
濃口醤油		1.30	○																○										
本みりん		0.40																											
出し昆布		0.10																											
削り節		0.40																△											
[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3月16日 木曜日

株式会社サンエッセン

献立名	ジョア（プレーン） ごはん	韓国風鶏じゃが 焼き豚とエリンギの炒め物	揚げ餃子

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（プレーン）］																													
ジョア（プレーン）		100.00				○																							
［ごはん］																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
［韓国風鶏じゃが］																													
鶏肉		30.00																		○									
にんにく		0.20																											
じゃがいも		55.00																											
玉ねぎ		35.00																											
にんじん		22.00																											
糸こんにゃく		28.00																											
冷凍いんげん		6.00																	△										
コチジャン		5.50	△																○										△
濃口醤油		6.50	○																○										
砂糖		4.20																											
本みりん		2.20																											
日本酒		1.10																											
なたね油		0.10																											
［焼き豚とエリンギの炒め物］																													
焼き豚		10.00	○																○		○								
赤ピーマン		5.00																											
むき枝豆		8.00																	○										
エリンギ		8.00																											
チンゲン菜		20.00																											
なたね油		0.20																											
ガーリックパウダー		0.01																											
藻塩		0.25																											
こしょう		0.01																											
［揚げ餃子］																													
大豆ミート入り餃子	2.00 個	34.00	○		△	△		△	△										○										○
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3月17日 金曜日

株式会社サンエッセン

献立名	お茶 ごはん	だまこ鍋 ブロッコリーのおかか和え	いかの天ぷら 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]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[だまこ鍋]																													
だまこもち		25.00																											
鶏肉		15.00																		○									
にんじん		10.00																											
大根		20.00																											
青ねぎ		8.00																											
まいたけ		10.00																											
有機小松菜		15.00																											
水菜		10.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
藻塩		0.30																											
淡口醤油		4.40	○																○										
日本酒		0.50																											
[ブロッコリーのおかか和え]																													
冷凍ブロッコリー		40.00																											
粉かつお		1.00																											
砂糖		0.60																											
本みりん		0.40																											
淡口醤油		2.00	○																○										
[いかの天ぷら]																													
いかの天ぷら	1.00 個	40.00	○		△	△		△			○						△	△											
揚げ油		10.00																											
[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3月20日 月曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん（発芽玄米入り）	カレーライス ツナサラダ	ミックスフルーツ 青じそドレッシング（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（発芽玄米入り）]																													
水稲穀粒(精白米)		85.00																											
発芽玄米		15.00	△																△										△
[カレーライス]																													
牛肉		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																											
[ツナサラダ]																													
大根		15.00																											
きゅうり		10.00																											
にんじん		10.00																											
ツナフレーク油漬け		5.00																											
[ミックスフルーツ]																													
ミックスフルーツ		35.00																					○		○				
[青じそドレッシング（小袋）]																													
青じそドレッシング（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3月22日 水曜日

株式会社サンエッセン

献立名	アシドミルク ごはん	豆腐のみそ汁 三色お浸し	豚肉のかりん揚げ 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																											
[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																											
[豆腐のみそ汁]																													
有機小松菜		30.00																											
玉ねぎ		35.00																											
にんじん		10.00																											
きざみ揚げ		5.00																	○										
豆腐		30.00																	○										
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
有機赤みそ		7.30																	○										
有機白みそ		3.20																											
[三色お浸し]																													
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																											
粉末昆布		0.01																											
本みりん		0.50																											
砂糖		1.00																											
淡口醤油		3.00	○																○										
[豚肉のかりん揚げ]																													
豚肉		60.00																			○								
日本酒		1.00																											
しょうが		0.30																											
片栗粉		7.00																											
揚げ油		8.00																											
砂糖		0.70																											
濃口醤油		3.00	○																○										
本みりん		3.00																											
[ごまなしミニフィッシュ]																													
ごまなしミニフィッシュ	1.00 個	5.00						△	△																				

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

○：アレルギー対象食品　　△：コンタミネーション（微量混入）