[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年1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 赤飯おにぎり　1個	雑煮 煮しめ	ぶりの照り焼き 黒豆

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		250.00																											
[赤飯おにぎり　1個]																													
水稲穀粒(精白米)		45.00																											
藻塩		0.60																											
なたね油		0.15																											
赤飯の素		25.00																											
[雑煮]																													
かぶ		20.00																											
にんじん		10.00																											
青ねぎ		3.00																											
白玉もち		40.00																	△										
豆腐		15.00																	○										
有機白みそ		20.00																											
藻塩		0.10																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.00																△											
本みりん		0.30																											
[煮しめ]																													
鶏肉		20.00																		○									
ちくわ		10.00																											
たけのこ水煮（短冊）		10.00																											
れんこん		10.00																											
穀物酢		0.50																											
ごぼう(乱切り)		10.00																											
にんじん		10.00																											
干し椎茸		0.30																											
砂糖		2.00																											
本みりん		0.50																											
濃口醤油		3.00	○																○										
削り節		0.20																△											
出し昆布		0.10																											
[ぶりの照り焼き]																													
ぶり切り身	1.00 切	50.00	△		△	△		△			△						△	△	△										△
砂糖		2.00																											
濃口醤油		3.00	○																○										
本みりん		2.00																											
日本酒		1.00																											
片栗粉		0.50																											
[黒豆]																													
黒大豆		10.00																	○										
砂糖		10.00																											
藻塩		0.02																											
濃口醤油		0.20	○																○										

＊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]

2024年1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	カレーライス コロコロサラダ	みかんフルーツ 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				○																							
[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																											
[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																											
[みかんフルーツ]																													
みかん		15.00																											
ナタデココ		20.00																											
[イタリアンドレッシング(小袋)]																													
イタリアンドレッシング	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]

2024年1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	牛乳 ごはん	豆腐のみそ汁 野菜の塩こうじ炒め	鶏肉の唐揚げ

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																											
[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																											
藻塩		0.10																											
[野菜の塩こうじ炒め]																													
豚肉		10.00													△					△	○								
キャベツ		30.00																											
チンゲン菜		15.00																											
りょくとうもやし		15.00																											
赤パプリカ		5.00																											
なたね油		0.40																											
塩麹		1.50																											
濃口醤油		0.70	○																○										
こしょう		0.01																											
[鶏肉の唐揚げ]																													
鶏肉		75.00																		○									
日本酒		1.00																											
しょうが		0.20																											
にんにく		0.20																											
本みりん		0.65																											
濃口醤油		2.60	○																○										
片栗粉		8.00																											
揚げ油		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]

2024年1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	牛乳 ごはん	マーボー大根 肉団子の甘酢あん	焼豚のキャベツ和え

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																											
[マーボー大根]																													
大根		60.00																											
にんにく		0.20																											
しょうが		0.20																											
なたね油		0.30																											
豚ひき肉		40.00													△					△	○								
玉ねぎ		45.00																											
干し椎茸		1.60																											
にら		8.00																											
白ねぎ		1.90																											
豆板醤		0.70																											
テンメンジャン		1.60	○																○										○
日本酒		1.20																											
中華だしの素		0.80	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△		△	△	△	△	△	△	△
濃口醤油		1.20	○																○										
片栗粉		0.50																											
[肉団子の甘酢あん]																													
ミートボール		40.00	△		△	△		△	△										○	○	○								
揚げ油		5.00																											
たまねぎ		20.00																											
にんじん		10.00																											
青ピーマン		5.00																											
濃口醤油		3.00	○																○										
穀物酢		2.00																											
砂糖		3.00																											
なたね油		0.30																											
片栗粉		1.00																											
[焼豚のキャベツ和え]																													
焼き豚		10.00	○																○		○								
キャベツ		30.00																											
りょくとうもやし		10.00																											
にんじん		5.00																											
本みりん		0.60																											
砂糖		1.00																											
淡口醤油		3.00	○																○										

＊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]

2024年1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	アシドミルク ごはん	沢煮椀 さつまいもサラダ	お豆腐と野菜のナゲット 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																											
[沢煮椀]																													
鶏肉		20.00																		○									
日本酒		0.50																											
大根		20.00																											
にんじん		10.00																											
ごぼう(ささがき)		10.00																											
冷凍里芋		15.00																											
突きこんにゃく		15.00																											
干し椎茸		0.50																											
青ねぎ		5.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
本みりん		0.40																											
藻塩		0.20																											
淡口醤油		4.20	○																○										
なたね油		2.00																											
[さつまいもサラダ]																													
さつまいも		42.00																											
にんじん		5.00																											
きゅうり		5.00																											
冷凍ホールコーン		5.00																											
藻塩		0.20																											
黒こしょう		0.01																											
ノンエッグマヨネーズ		10.00			△																								
[お豆腐と野菜のナゲット]																													
お豆腐と野菜のナゲット	2.00 個	40.00	○		△	△		△	△		△				△		△	△	○	△	△			△	△				△
揚げ油		6.00																											
[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]

2024年1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 山型食パン	酒粕クリームシチュー 枝豆とひじきのサラダ	ハッシュポテト

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																											
[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																											
[酒粕クリームシチュー]																													
鶏肉		20.00																		○									
にんじん		10.00																											
玉ねぎ		40.00																											
大根		40.00																											
冷凍グリンピース		3.00																											
しめじ		7.00																											
鶏がらスープ		8.00																		○									
豚骨スープ		1.50	○		△	△		△							△				○	○	○					△			△
バター		6.00				○																							
米粉		6.00																											
牛乳		11.00				○																							
牛乳		11.00				○																							
ミックスチーズ		2.00				○																							
生クリーム		2.00				○																							
酒粕ペースト		2.00																											
藻塩		1.00																											
こしょう		0.03																											
白ワイン		1.00																											
[枝豆とひじきのサラダ]																													
むき枝豆		10.00																	○										
ひじき		1.00																											
キャベツ		15.00																											
にんじん		5.00																											
きゅうり		10.00																											
本みりん		0.80																											
砂糖		1.40																											
淡口醤油		4.00	○																○										
[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]

2024年1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	のむヨーグルト ごはん	だぶ ほうれん草のお浸し	さばのみそだれ 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																											
[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																											
[だぶ]																													
干し椎茸		0.90																											
にんじん		18.00																											
冷凍里芋		18.00																											
ごぼう（乱切り）		10.00																											
れんこん		10.00																											
突きこんにゃく		30.00																											
冷凍絹厚揚げ		24.00																	○										
鶏肉		19.00																		○									
ふ		2.00	○																										
濃口醤油		6.00	○																○										
藻塩		0.10																											
青ねぎ		1.40																											
片栗粉		3.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
[ほうれん草のお浸し]																													
有機ほうれん草		30.00																											
冷凍ホールコーン		5.00																											
平天		5.00			△																								
粉末昆布		0.10																											
砂糖		0.70																											
濃口醤油		1.80	○																○										
本みりん		0.50																											
日本酒		0.50																											
白ごま（すり）		0.50																											○
藻塩		0.10																											
[さばのみそだれ]																													
さば切り身	1.00 切	50.00	△		△			△			△							○	△									△
しょうが		0.10																											
日本酒		1.80																											
本みりん		0.80																											
砂糖		4.00																											
有機赤みそ		6.00																	○										
片栗粉		0.10																											
[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]

2024年1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	ジョア（プレーン） キャロットピラフ	ABCマカロニスープ アスパラチキン	ハムサラダ フレンチドレッシング（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																											
[ジョア（プレーン）]																													
ジョア（プレーン）	1.00 本	100.00				○																							
[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	△		△	△		△									△	△	○	○	△	△			△	△			△
[ABCマカロニスープ]																													
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																											
[アスパラチキン]																													
鶏肉		30.00																		○									
にんじん		10.00																											
アスパラガス		10.00																											
キャベツ		20.00																											
にんにく		1.00																											
日本酒		1.50																											
コンソメ		1.00	○																○	○	○								
オリーブ油		1.00																											
藻塩		0.10																											
黒こしょう		0.01																											
[ハムサラダ]																													
ボンレスハム		20.00																			○								
にんじん		5.00																											
きゅうり		25.00																											
なたね油		0.30																											
[フレンチドレッシング]																													
フレンチドレッシング	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]

2024年1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 おにぎり（1個）	ちゃんぽん 中華麺	春巻き 小松菜の中華和え	さつまいもチップス(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				○																							
[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																											
[ちゃんぽん]																													
豚肉		20.00													△					△	○								
日本酒		0.50																											
えのき		10.00																											
にんじん		10.00																											
りょくとうもやし		35.00																											
なるとかまぼこ		10.00			△																								
チンゲン菜		35.00																											
鶏からスープ		11.00																		○									
鶏豚湯		5.00																		○	○								
藻塩		0.70																											
こしょう		0.03																											
本みりん		0.75																											
日本酒		0.75																											
淡口醤油		6.00	○																○										
ごま油		0.60																											○
片栗粉		3.00																											
なたね油		0.50																											
[中華麺]																													
中華麺		60.00	○																○										
なたね油		2.00																											
[春巻き]																													
春巻き	1.00 個	50.00	○		△	△		△	△		△		△				△		○	△	○								△
揚げ油		10.00																											
[小松菜の中華和え]																													
焼き豚		5.00	○																○		○								
キャベツ		15.00																											
有機小松菜		25.00																											
穀物酢		1.00																											
砂糖		1.00																											
濃口醤油		1.50	○																○										
なたね油		0.20																											
[さつまいもチップス(小袋)]																													
さつまいもチップス	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]

2024年1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	親子丼（卵入り） きゅうりの酢の物	焼き鳥丼（卵抜き）【卵アレルギー対応】 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																											
［牛乳］																													
牛乳	1.00 本	200.00				○																							
［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		6.80	○																○										
片栗粉		1.00																											
なたね油		1.00																											
［焼き鳥丼（卵抜き）【卵アレルギー対応】］																													
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																											
［きゅうりの酢の物］																													
きゅうり		30.00																											
乾燥わかめ		0.20																											
ツナフレーク油漬け		10.00																											
粉末昆布		0.01																											
砂糖		1.10																											
藻塩		0.03																											
穀物酢		1.00																											
淡口醤油		1.50	○																○										
［かぼちゃの天ぷら］																													
西洋かぼちゃ		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]

2024年1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）	まつなみキャベツのゴマ味噌鍋 里芋コロッケ	大阪産小松菜のミネラル炒め

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	△																△										△
[まつなみキャベツのゴマ味噌鍋]																													
つくね		19.00	○		△	△							△		△				○	○	△		△		△	△			△
豆腐		14.00																	○										
松波キャベツ		19.00																											
大根		19.00																											
にんじん		14.00																											
りょくとうもやし		14.00																											
にら		9.00																											
きざみ揚げ		4.80																	○										
鶏がらスープ		10.00																		○									
本みりん		1.90																											
白ごま（すり）		0.20																											○
有機赤みそ		7.10																	○										
有機白みそ		3.10																											
藻塩		0.20																											
日本酒		0.90																											
[里芋コロッケ]																													
里芋コロッケ	1.00 個	50.00	○		△	△		△	△		△				△		△	△	○	△	○		△	△	△	△	△		△
揚げ油		10.00																											
[大阪産小松菜のミネラル炒め]																													
小松菜		30.00																											
ちくわ		15.00																											
藻塩		0.20																											
こしょう		0.04																											
粉削り節		0.30																○											
淡口醤油		3.00	○																○										
なたね油		0.30																											

＊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]

2024年1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 山型食パン	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
[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																											
[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]

2024年1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	牛乳 ごはん	里芋のそぼろ煮 白菜の昆布和え	あじナゲット 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																											
[里芋のそぼろ煮]																													
鶏ひき肉		19.00													△					○	△								
冷凍里芋		64.00																											
にんじん		15.00																											
ごぼう（乱切り）		19.00																											
れんこん		29.00																											
冷凍いんげん		6.50																	△										
なたね油		7.50																											
砂糖		3.20																											
濃口醤油		7.50	○																○										
日本酒		0.40																											
削り節		0.50																△											
出し昆布		2.00																											
片栗粉		0.60																											
[白菜の昆布和え]																													
白菜		40.00																											
にんじん		10.00																											
塩昆布		1.00	○																○										
淡口醤油		2.00	○																○										
[あじナゲット]																													
あじナゲット	2.00 個	40.00	○		△	△		△			△				△		△	△	○	△	△			△		△			△
揚げ油		6.00																											
[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]

2024年1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	コーヒー牛乳 ごはん	ジュリエンヌスープ 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 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																											
[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																											
[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																											
藻塩		0.25																											
こしょう		0.02																											
なたね油		0.70																											
[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]

2024年1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 かやくごはん	野菜のみそ汁 ほうれん草としめじのお浸し	かれいの唐揚げ 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																											
[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	○																○	○									
[野菜のみそ汁]																													
白菜		20.00																											
玉ねぎ		35.00																											
にんじん		10.00																											
しめじ		10.00																											
きざみ揚げ		5.00																	○										
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																											
藻塩		0.10																											
[ほうれん草としめじのお浸し]																													
有機ほうれん草		30.00																											
しめじ		7.00																											
冷凍ホールコーン		5.00																											
平天		5.00			△																								
粉末昆布		0.10																											
砂糖		0.70																											
濃口醤油		1.80	○																○										
本みりん		0.50																											
日本酒		0.50																											
白ごま（すり）		0.50																											○
藻塩		0.10																											
[かれいの唐揚げ]																													
かれい切り身	1.00 個	50.00	△		△	△		△			△						△	△	△										△
しょうが		0.50																											
日本酒		1.70																											
濃口醤油		2.80	○																○										
片栗粉		4.80																											
揚げ油		8.00																											
[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）