

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年3月5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	一人分量		アレルギー対象食品																													
	単位	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	アーモンド			
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		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																														
枝豆とコーンのソテー																																
むき枝豆		35.00																	○													
冷凍ホールコーン		17.00																														
ベーコン		12.00																				○										
藻塩		0.10																														
黒こしょう		0.05																														
なたね油		1.00																														
ヒレかつ	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3月6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	料理名/食品名	一人分量	鶏の照り焼き																										
			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	200.00			○																								
ごはん	水稲穀粒(精白米)	100.00																											
けんちん汁	にんじん	15.00																											
	突きこんにやく	10.00																											
	豆腐	20.00																○											
	ごぼう(ささがき)	10.00																											
	冷凍里芋	25.00																											
	青ねぎ	3.00																											
	出し昆布	0.50																											
	削り節	2.50																											
	日本酒	0.60																											
	藻塩	0.45																											
	本みりん	0.60																											
	淡口醤油	4.50	○															○											
	なたね油	1.00																											
ほうれん草の煮びたし	有機ほうれん草	35.00																											
	きざみ揚げ	5.00																○											
	濃口醤油	2.10	○															○											
	本みりん	1.00																											
	日本酒	0.50																											
	砂糖	0.30																											
	素材力かつおだし	1.00	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△			△	△	△	△	△	△
鶏の照り焼き	鶏肉	55.00																	○										
	白ねぎ	20.00																											
	藻塩	0.10																											
	こしょう	0.01																											
	しょうが	0.20																											
	砂糖	2.75																											
	本みりん	2.75																											
	濃口醤油	5.00	○															○											
	日本酒	0.55																											
	片栗粉	1.45																											

* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。このため、別のおかずからアレルギー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3月8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 おにぎり (1個)		具だくさん坦々つけ麺 中華麺		コーン焼売 小松菜の炒め物																									
	料理名/食品名	一人分量	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	
	単位	g																												
[のむヨーグルト]																														
のむヨーグルト	1.00 個	180.00			○																									
[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																												
[具だくさん坦々つけ麺]																														
豚ひき肉		12.00													△						△	○								
キャベツ		12.00																												
にんじん		4.00																												
りょくとうもやし		8.00																												
チンゲン菜		5.00																												
にら		2.00																												
白ねぎ		4.00																												
日本酒		0.60																												
鶏がらスープ		1.00																												
豆板醤		0.50																												
有機赤みそ		3.90																												
白ごま (煎り)		1.00																												○
[中華麺]																														
中華麺		65.00	○																											
なたね油		2.00																												
[コーン焼売]																														
コーンしゅうまい	2.00 個	36.00	○		△	△		△	△																					△
[小松菜の炒め物]																														
ベーコン (1cm角)		10.00																												
にんじん		15.00																												
有機小松菜		30.00																												
なたね油		0.20																												
藻塩		0.30																												
こしょう		0.01																												
淡口醤油		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ギー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3月15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	一人分量																												
	単位	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	
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																											
冷凍グリーンピース		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																											
豚肉のケチャップ炒め																													
豚肉		30.00												△							△	○							
玉ねぎ		45.00																											
藻塩		0.12																											
こしょう		0.01																											
なたね油		0.70																											
トマトケチャップ		7.00																											
ウスターソース		0.50																											
砂糖		0.70																											
マカロニサラダ																													
マカロニ		10.00	○																										
きゅうり		10.00																											
にんじん		7.00																											
ツナブレイク油漬け		10.00																											
藻塩		0.10																											
こしょう		0.01																											
ノンエッグマヨネーズ		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ギー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3月18日 月曜日 献立1 0:通常献立

株式会社サンエッセ

献立名	料理名 / 食品名	一人分量	アレルギー対象食品																												
			単位		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
			g																												
[牛乳]	牛乳	1.00 本	200.00				○																								
[ごはん]	水稲穀粒(精白米)		100.00																												
[ジュリエンスープ]	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																												
[ベーコンとエリンギのソテー]	ベーコン		10.00																			○									
	赤パプリカ		5.00																												
	むぎ枝豆		8.00																	○											
	エリンギ		8.00																												
	チンゲン菜		20.00																												
	オリーブ油		0.20																												
	ガーリックパウダー		0.01																												
	藻塩		0.25																												
	こしょう		0.01																												
[鶏肉のカレー揚げ]	鶏肉		75.00																			○									
	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																												
[さつまいもチップス(小袋)]	さつまいもチップス(小袋)	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3月19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	一人分量		アレルギー成分																										
	単位	g	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレノジ	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																											
[だんご汁]																													
玉ねぎ		20.00																											
大根		30.00																											
にんじん		10.00																											
冷凍里芋		10.00																											
ごぼう(ささがき)		5.00																											
きざみ揚げ		5.00																	○										
白玉もち		35.00																	△										
白ねぎ		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																											
[かまぼこと白菜の生姜醤和え]																													
白菜		40.00																											
かまぼこ		14.00																											
しょうが		0.70																											
濃口醤油		3.50	○																○										
[鶏ちゃん]																													
鶏肉		28.00																			○								
にんにく		0.80																											
キャベツ		28.00																											
にんじん		6.00																											
青ピーマン		3.00																											
有機赤みそ		1.10																		○									
有機白みそ		1.10																											
日本酒		0.80																											
なたね油		0.80																											
[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)