[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年11月1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	豚肉と大根の煮物 鶏みそごぼう	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																											
[豚肉と大根の煮物]																													
豚肉		20.00													△					△	○								
しょうが		0.20																											
大根		35.00																											
玉ねぎ		20.00																											
白菜		20.00																											
にんじん		15.00																											
ミニがんも		20.00	△		△	△		△	△										○										
出し昆布		1.00																											
削り節		1.50																△											
藻塩		0.33																											
本みりん		1.80																											
日本酒		0.50																											
淡口醤油		5.00	○																○										
なたね油		2.00																											
[鶏みそごぼう]																													
鶏肉		10.00																		○									
ごぼう(千切り)		20.00																											
にんじん		8.00																											
平天		7.00			△																								
有機赤みそ		2.00																	○										
砂糖		1.50																											
濃口醤油		0.50	○																○										
日本酒		1.00																											
なたね油		0.50																											
[かぼちゃの天ぷら]																													
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]

2023年11月2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　甘酒入り具だくさんみそ汁　鶏肉のカレー揚げ　ごはん　キャベツのソテー

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		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																											
[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																											
有機小松菜		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																											
[キャベツのソテー]																													
カットウィンナー		8.00	△		△	△									△				△	△	○				△	△			△
キャベツ		40.00																											
にんじん		15.00																											
なたね油		0.30																											
淡口醤油		0.50	○																○										
藻塩		0.20																											
こしょう		0.02																											
[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																											

＊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11月6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	のむヨーグルト ごはん	みそけんちん汁 鶏肉の照り焼き	ほうれん草の炒め物

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				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[みそけんちん汁]																													
にんじん		15.00																											
突きこんにゃく		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																△											
有機赤みそ		8.40																	○										
有機白みそ		3.80																											
藻塩		0.10																											
[鶏肉の照り焼き]																													
鶏もも(皮付)2*2cm		55.00																		○									
青ピーマン		20.00																											
藻塩		0.10																											
こしょう		0.01																											
しょうが		0.20																											
砂糖		3.00																											
本みりん		3.00																											
濃口醤油		6.00	○																○										
日本酒		0.60																											
片栗粉		1.80																											
[ほうれん草の炒め物]																													
ツナフレーク油漬け		15.00																											
玉ねぎ		10.00																											
有機ほうれん草		30.00																											
藻塩		0.30																											
こしょう		0.02																											
淡口醤油		1.00	○																○										
なたね油		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使用献立一覧表]

2023年11月7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 山型食パン	かぶのクリームシチュー マカロニサラダ	お豆腐と野菜のナゲット

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																											
醸造酒		0.2																											
[かぶのクリームシチュー]																													
カットウィンナー		10.00	△		△	△									△				△	△	○				△	△			△
玉ねぎ		30.00																											
にんじん		10.00																											
じゃがいも		25.00																											
白いんげん豆ペースト		10.00																											
かぶ		30.00																											
パセリ粉		0.03																											
鶏がらスープ		8.00																		○									
豚骨スープ		1.00	○		△	△		△							△				○	○	○					△			△
バター		6.00				○																							
牛乳		11.00				○																							
米粉		6.00																											
牛乳		11.00				○																							
ミックスチーズ		2.00				○																							
生クリーム		2.00				○																							
藻塩		1.00																											
こしょう		0.03																											
白ワイン		1.00																											
[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																											
ツナフレーク油漬け		10.00																											
藻塩		0.10																											
こしょう		0.01																											
ノンエッグマヨネーズ		10.00			△																								
[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																											

＊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11月8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	吉野煮 れんこんと鶏肉の甘辛炒め	かみかみたこメンチ 小魚の佃煮（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																											
[吉野煮]																													
ミートボール		30.00	△		△	△		△	△		△				△		△	△	○	○	○				△	△			△
にんじん		20.00																											
白菜		35.00																											
冷凍里芋		30.00																											
冷凍いんげん		10.00																	△										
突きこんにゃく		20.00																											
削り節		1.50																△											
出し昆布		1.00																											
砂糖		2.25																											
濃口醤油		6.00	○																○										
本みりん		3.00																											
片栗粉		1.25																											
[れんこんと鶏肉の甘辛炒め]																													
鶏肉		10.00																		○									
れんこん水煮		25.00																											
にんじん		20.00																											
ごま油		0.50																											○
濃口醤油		2.50	○																○										
日本酒		2.00																											
本みりん		2.50																											
砂糖		1.00																											
白ごま（煎り）		0.50																											○
一味唐辛子		0.01																											
[かみかみたこメンチ]																													
かみかみたこメンチ	1.00 個	50.00	○		△	△		△			△				△		△		○	△	△					△			△
揚げ油		9.00																											
[小魚の佃煮]																													
小魚の佃煮	1.00 個	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11月9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）	肉吸い 小松菜の煮びたし	かき揚げ いちごヨーグルト

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	△																△										△
[肉吸い]																													
なにわ黒牛		30.00													○					△	△								
豆腐		20.00																	○										
白菜		20.00																											
白ねぎ		5.00																											
ごぼう（ささがき）		4.00																											
青ねぎ		4.00																											
一味唐辛子		0.02																											
日本酒		1.00																											
藻塩		0.10																											
淡口醤油		3.00	○																○										
砂糖		2.00																											
本みりん		3.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
[小松菜の煮びたし]																													
有機小松菜		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	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△
[かき揚げ]																													
しらすかき揚げ	1.00 個	1.00	○		△	△		△			△				△		△	△	△	△	△					△			△
揚げ油		9.00																											
[いちごヨーグルト]																													
いちごヨーグルト	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11月10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	秋野菜の塩こうじスープ ハムのマリネ	あじフライ とんかつソース（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				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[秋野菜の塩こうじスープ]																													
豚肉		10.00													△					△	○								
れんこん		20.00																											
しめじ		10.00																											
玉ねぎ		15.00																											
ごぼう（ささがき）		10.00																											
青ねぎ		3.00																											
鶏がらスープ		11.00																		○									
塩麹		5.00																											
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																											
[ハムのマリネ]																													
ボンレスハム		5.00																			○								
大根		20.00																											
きゅうり		25.00																											
冷凍ホールコーン		5.00																											
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																											
[あじフライ]																													
あじフライ	1.00 個	50.00	○		△	△					△						△		△										△
揚げ油		7.00																											
[とんかつソース（小袋）]																													
とんかつソース（小袋）	1.00 個	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11月13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　クッパスープ（卵入り）　デジプルコギ　クッパスープ(卵抜き)【卵アレルギー対応】　ナムル

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
[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																											
[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																											
[デジプルコギ]																													
豚肉		30.00													△					△	○								
にんにく		0.07																											
コチジャン		0.90	△																○										△
濃口醤油		3.60	○																○										
砂糖		1.35																											
本みりん		2.45																											
藻塩		0.18																											
こしょう		0.01																											
なたね油		0.50																											
玉ねぎ		18.00																											
りょくとうもやし		20.00																											
赤ピーマン		10.00																											
チンゲン菜		15.00																											
青ねぎ		7.00																											
[ナムル]																													
えのき		15.00																											
乾燥わかめ		2.00																											
きゅうり		6.00																											
砂糖		0.95																											
本みりん		0.47																											
藻塩		0.30																											
淡口醤油		1.00	○																○										
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]

2023年11月14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　山型食パン　ミートビーンズ　野菜の甘酒マリネ　コーンカレーコロッケ

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																											
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																											
[野菜の甘酒マリネ]																													
ソナプレーク油漬け		10.00																											
キャベツ		15.00																											
赤パプリカ		15.00																											
冷凍ホールコーン		5.00																											
藻塩		0.25																											
こしょう		0.02																											
オリーブ油		1.30																											
砂糖		1.00																											
甘酒		0.80																											
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																											
[コーンカレーコロッケ]																													
コーンカレーコロッケ	1.00 個	60.00	○																										
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11月15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	豆腐のみそ汁 三色お浸し	豚肉のかりん揚げ 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																											
[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																											
[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		7.00																											
砂糖		0.70																											
濃口醤油		3.00	○																○										
本みりん		3.00																											
[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11月16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 キャロットピラフ	ジュリエンヌスープ チキンサラダ	鮭とじゃがいものコンソメ炒め 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																											
[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	△		△	△		△									△	△	○	○	△	△			△	△			△
[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																											
[チキンサラダ]																													
チキンフレーク水煮		20.00	△		△	△		△	△	△		△	△		△	△	△	△	△	○	△		△		△	△			△
にんじん		8.00																											
きゅうり		10.00																											
なたね油		0.30																											
[鮭とじゃがいものコンソメ炒め]																													
鮭角切り		15.00						△	△		△						○	△											△
じゃがいも		27.00																											
しめじ		8.00																											
藻塩		0.10																											
コンソメ		0.70	○																○	○	○								
オリーブ油		2.40																											
パセリ粉		0.10																											
[フレンチドレッシング（小袋）]																													
フレンチドレッシング（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11月17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	アシドミルク ごはん	こづゆ 鶏肉の塩こうじ焼き	味噌かんぷら

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																											
[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																											
[こづゆ]																													
ほたて貝柱水煮		15.00																											
冷凍里芋		28.00																											
大根		18.00																											
にんじん		13.00																											
糸こんにゃく		18.00																											
干し椎茸		0.30																											
日本酒		3.00																											
本みりん		3.00																											
濃口醤油		4.00	○																○										
藻塩		0.10																											
[鶏肉の塩こうじ焼き]																													
鶏肉		60.00																		○									
白ねぎ		10.00																											
塩麹		5.00																											
しょうが		0.30																											
なたね油		0.50																											
[味噌かんぷら]																													
じゃがいも		30.00																											
ごま油		0.50																											○
有機赤みそ		12.00																	○										
砂糖		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11月20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	鶏肉とがんもの煮物 白菜の和え物	たこ焼き 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																											
[鶏肉とがんもの煮物]																													
鶏肉		30.00																		○									
ミニがんも		30.00	△		△	△		△	△										○										
じゃがいも		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																											
[白菜の和え物]																													
白菜		40.00																											
にんじん		10.00																											
粉末昆布		0.01																											
砂糖		0.80																											
本みりん		0.50																											
淡口醤油		2.50	○																○										
[たこ焼き]																													
たこ焼き	2.00 個	40.00	○																○										
揚げ油		10.00																											
[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11月21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 かやくごはん	さつま汁 肉野菜炒め	焼きさばのあんかけ 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																											
[コーヒー牛乳]																													
コーヒー牛乳	1.00 本	207.40				○																							
[かやくごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		85.00																											
五目釜めしの素		25.00	○		△	△		△									△	△	○	○	△	△			△	△			△
[さつま汁]																													
大根		20.00																											
にんじん		10.00																											
玉ねぎ		30.00																											
有機ほうれん草		15.00																											
平天		10.00			△																								
さつまいも		30.00																											
白ねぎ		5.00																											
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																											
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																											
[焼きさばのあんかけ]																													
さば切り身	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																											
[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11月22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　スープ餃子　もやしの中華和え
ごはん　ホイコーロー

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
[牛乳]																													
牛乳	1.00 本	200.00				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[スープ餃子]																													
プチスープ餃子		25.00	○																○		○								
にんじん		4.00																											
玉ねぎ		25.00																											
チンゲン菜		20.00																											
青ねぎ		5.00																											
干し椎茸		0.50																											
鶏がらスープ		11.00																		○									
鶏豚湯		4.00																		○	○								
素材力鶏だし		3.00	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	○	△				△	△	△		△
藻塩		0.40																											
こしょう		0.02																											
淡口醤油		3.00	○																○										
[ホイコーロー]																													
豚肉		25.00													△					△	○								
しょうが		0.25																											
にんにく		0.15																											
日本酒		0.50																											
砂糖		0.90																											
濃口醤油		2.60	○																○										
玉ねぎ		40.00																											
にんじん		15.00																											
たけのこ水煮（短冊）		8.00																											
キャベツ		60.00																											
チンゲン菜		25.00																											
砂糖		2.60																											
本みりん		1.30																											
日本酒		1.00																											
こしょう		0.03																											
淡口醤油		3.90	○																○										
赤みそ		3.00																	○										
コチジャン		2.00	△																○										△
オイスターソース		1.30																											
片栗粉		0.65																											
なたね油		2.00																											
[もやしの中華和え]																													
りょくとうもやし		30.00																											
きゅうり		10.00																											
穀物酢		1.00																											
砂糖		1.00																											
濃口醤油		1.50	○																○										
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11月24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	磯煮 ほうれん草のごま和え	いかの天ぷら 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																											
[牛乳]																													
牛乳	1.00 本	200.00				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[磯煮]																													
豚肉		25.00													△					△	○								
じゃがいも		30.00																											
平天		20.00			△																								
ひじき		1.50																											
にんじん		20.00																											
角切こんにゃく		30.00																											
むき枝豆		7.00																	○										
砂糖		4.50																											
本みりん		0.65																											
濃口醤油		8.50	○																○										
なたね油		2.00																											
[ほうれん草のごま和え]																													
有機ほうれん草		40.00																											
にんじん		10.00																											
粉末昆布		0.01																											
砂糖		0.80																											
本みりん		0.40																											
濃口醤油		2.50	○																○										
白ごま（すり）		0.60																											○
[いかの天ぷら]																													
いかの天ぷら	1.00 個	40.00	○		△	△		△			○						△	△											
揚げ油		10.00																											
[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11月27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	おづみんカレー ツナサラダ	ミックスフルーツ

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																											
[牛乳]																													
牛乳	1.00 本	200.00				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[おづみんカレー]																													
豚ひき肉		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																											
青ピーマン		10.00																											
乾燥大豆		5.00																	○										
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		6.00																							○				
トマトケチャップ		2.60																											
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		2.00																											
[ツナサラダ]																													
ツナフレーク油漬け		25.00																											
にんじん		5.00																											
きゅうり		30.00																											
冷凍ホールコーン		5.00																											
穀物酢		2.00																											
濃口醤油		3.00	○																○										
砂糖		1.50																											
こしょう		0.01																											
なたね油		1.80																											
[ミックスフルーツ]																													
ミックスフルーツ		35.00																					○		○				

＊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11月28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	ポトフ 塩レモンチキン	枝豆のペペロン風炒め

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																											
[牛乳]																													
牛乳	1.00 本	200.00				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[ポトフ]																													
カットウィンナー		22.00	△		△	△									△				△	△	○				△	△			△
セロリー		4.00																											
玉ねぎ		38.50																											
にんじん		16.50																											
チンゲン菜		22.00																											
じゃがいも		45.00																											
鶏がらスープ		7.00																		○									
藻塩		0.60																											
こしょう		0.02																											
淡口醤油		2.45	○																○										
白ワイン		0.60																											
なたね油		0.20																											
[塩レモンチキン]																													
鶏肉		70.00																		○									
塩麹		7.00																											
レモン汁		1.00																											
[枝豆のペペロン風炒め]																													
ベーコン		5.00																			○								
むき枝豆		10.00																	○										
キャベツ		20.00																											
にんにく		0.20																											
にんじん		5.00																											
オリーブ油		0.50																											
日本酒		0.20																											
藻塩		0.30																											
こしょう		0.01																											
一味唐辛子		0.01																											

＊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11月29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 おにぎり（1個）	キムチラーメン 中華麺	揚げコーン焼売 チンゲン菜の中華炒め

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																											
[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																											
[キムチラーメン]																													
豚肉		15.00													△					△	○								
しょうが		0.10																											
にんじん		10.00																											
白菜		20.00																											
白菜キムチ		30.00	△					△			△								△		△				△				△
りょくとうもやし		20.00																											
青ねぎ		5.00																											
鶏がらスープ		4.00																		○									
藻塩		0.20																											
本みりん		0.50																											
日本酒		0.50																											
有機赤みそ		10.00																	○										
コチジャン		1.00	△																○										△
テンメンジャン		1.00	○																○										○
なたね油		0.20																											
濃口醤油		0.20	○																○										
[中華麺]																													
中華麺		65.00	○																○										
なたね油		2.00																											
[揚げコーン焼売]																													
コーンしゅうまい	2.00 個	36.00	○		△	△		△	△										○		○								△
揚げ油		9.00																											
[チンゲン菜の中華炒め]																													
鶏肉		10.00																		○									
チンゲン菜		30.00																											
玉ねぎ		15.00																											
にんじん		5.00																											
日本酒		0.20																											
鶏豚湯		0.50																		○	○								
藻塩		0.10																											
こしょう		0.02																											
淡口醤油		0.50	○																○										
なたね油		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11月30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	アシドミルク ごはん	豚玉丼（卵入り） 千草和え	豚丼（卵抜き）【卵アレルギー対応】 かれいの煮付け

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																											
[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																											
[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		7.00	○																○										
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																											○
[かれいの煮付け]																													
かれい切り身	1.00 個	50.00	△		△	△		△			△						△	△	△										△
しょうが		0.50																											
濃口醤油		7.00	○																○										
砂糖		4.00																											
日本酒		1.30																											
本みりん		1.30																											

＊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）