[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年12月1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	甘酒入り具だくさんみそ汁 肉野菜炒め	ほうれん草のお浸し 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																											
[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																											
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																											
[ほうれん草のお浸し]																													
にんじん		5.00																											
りょくとうもやし		20.00																											
有機ほうれん草		25.00																											
粉末昆布		0.01																											
本みりん		0.50																											
砂糖		1.00																											
淡口醤油		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12月4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	ハヤシライス ベーコンとエリンギのソテー	りんご缶

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																											
[ハヤシライス]																													
牛肉		30.00													○					△	△								
にんにく		0.10																											
玉ねぎ		60.00																											
マッシュルーム		10.00				△							△						△				△		△				
鶏ガラスープ		3.20																		○									
豚骨スープ		0.80	○		△	△		△							△				○	○	○					△			△
赤ワイン		0.80																											
こしょう		0.01																											
トマトピューレ		10.00																											
米粉ブラウンルウ (N)		9.00	△			△									△				△	△	○								
米粉ブラウンルウ (R)		9.00																											
粉末昆布		0.01																											
トマトケチャップ		2.00																											
ウスターソース		0.80																	○						○				
濃口醤油		0.80	○																○										
とんかつソース		0.80																											
なたね油		2.00																											
[ベーコンとエリンギのソテー]																													
ベーコン		10.00																			○								
にんじん		8.00																											
むき枝豆		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																											
[りんご缶]																													
りんご缶		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12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	アシドミルク ごはん	わかめのみそ汁 豚肉の生姜炒め	ぶり味噌漬けフライ 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																											
[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																											
[わかめのみそ汁]																													
乾燥わかめ		1.00																											
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																											
[豚肉の生姜炒め]																													
豚肉		45.00													△					△	○								
しょうが		0.50																											
玉ねぎ		20.00																											
日本酒		0.70																											
本みりん		0.70																											
砂糖		1.40																											
濃口醤油		3.40	○																○										
なたね油		1.00																											
[ぶり味噌漬けフライ]																													
ぶり味噌漬けフライ	1.00 個	40.00	○		△	△					△						△		○										△
揚げ油		8.00																											
[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12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	牛乳 ごはん	中華風コーンスープ(卵入り) チンジャオロース	中華風コーンスープ(卵抜き)【卵アレルギー対応】 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																											
[牛乳]																													
牛乳	1.00 本	200.00				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[中華風コーンスープ（卵入り）]																													
鶏肉		18.00																		○									
玉ねぎ		15.00																											
りょくとうもやし		10.00																											
チンゲン菜		10.00																											
にんじん		5.00																											
白ねぎ		5.00																											
豆腐		13.00																	○										
しょうが		0.10																											
冷凍ホールコーン		10.00																											
クリームコーン		20.00																											
液卵		25.00			○																								
鶏がらスープ		11.00																		○									
淡口醤油		3.50	○																○										
日本酒		1.00																											
藻塩		0.55																											
こしょう		0.02																											
片栗粉		1.00																											
なたね油		1.00																											
[中華風コーンスープ（卵抜き）【卵アレルギー対応】]																													
鶏肉		25.00																		○									
玉ねぎ		19.50																											
りょくとうもやし		13.00																											
チンゲン菜		10.00																											
にんじん		6.50																											
白ねぎ		6.50																											
しょうが		0.13																											
冷凍ホールコーン		13.00																											
クリームコーン		32.50																											
豆腐		32.50																	○										
鶏がらスープ		14.50																		○									
淡口醤油		4.50	○																○										
日本酒		1.30																											
藻塩		0.65																											
こしょう		0.02																											
片栗粉		1.30																											
なたね油		1.00																											
[チンジャオロース]																													
豚肉		25.00													△					△	○								
濃口醤油		1.00	○																○										
日本酒		0.50																											
こしょう		0.02																											
たけのこ水煮（千切り）		25.00																											
青ピーマン		25.00																											
にんにく		0.10																											
なたね油		0.50																											
オイスターソース		2.00																											
濃口醤油		2.00	○																○										
日本酒		1.00																											
砂糖		0.50																											
片栗粉		0.45																											
[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12月7日 木曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	ジョア（ストロベリー） 京ごもくごはん	豚肉と厚揚げの煮物 白菜のおかか和え	ちくわの磯辺揚げ

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																											
[ジョア（ストロベリー）]																													
ジョア（ストロベリー）	1.00 本	100.00				○																							
[京ごもくごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		85.00																											
京ごもくごはんの素		25.00	○																○	○									
[豚肉と厚揚げの煮物]																													
豚肉		40.00													△					△	○								
玉ねぎ		40.00																											
にんじん		10.00																											
しめじ		5.00																											
白菜		40.00																											
白ねぎ		10.00																											
しょうが		2.00																											
冷凍絹厚揚げ		30.00																	○										
砂糖		5.50																											
日本酒		1.00																											
濃口醤油		9.50	○																○										
なたね油		1.00																											
[白菜のおかか和え]																													
白菜		35.00																											
にんじん		8.00																											
えのき		5.00																											
砂糖		0.75																											
本みりん		0.45																											
淡口醤油		2.20	○																○										
粉削り節		0.80																○											
[ちくわの磯辺揚げ]																													
ちくわ	2.00 個	25.00			△																								
小麦粉		5.00	○																										
藻塩		0.20																											
青さ粉		0.15																											
揚げ油		12.00																											

＊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12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	牛乳 山型食パン	コーンポタージュ 鶏肉のケチャップ炒め	グリーンサラダ サウザンアイランドドレッシング(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				○																							
[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																											
[コーンポタージュ]																													
ベーコン		15.00																			○								
玉ねぎ		40.00																											
にんじん		10.00																											
じゃがいも		20.00																											
クリームコーン		25.00																											
冷凍ホールコーン		10.00																											
白いんげん豆ペースト		10.00																											
鶏がらスープ		13.00																		○									
バター		2.50				○																							
米粉		2.50																											
牛乳		10.00				○																							
牛乳		15.00				○																							
パセリ粉		0.03																											
ミックスチーズ		2.00				○																							
藻塩		1.00																											
こしょう		0.02																											
白ワイン		0.50																											
[鶏肉のケチャップ炒め]																													
鶏肉		30.00																		○									
たまねぎ		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																											
[グリーンサラダ]																													
キャベツ		30.00																											
きゅうり		10.00																											
むき枝豆		5.00																	○										
[サウザンアイランドドレッシング(小袋)]																													
サウザンアイランドドレッシング(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12月11日 月曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 おにぎり（1個）	きざみうどん きんぴらピーマン	さつまいもの天ぷら 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				○																							
[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																											
[きざみうどん]																													
鶏肉		10.00																		○									
きざみ揚げ		7.00																	○										
冷凍うどん		50.00	○		△																								
白菜		25.00																											
玉ねぎ		10.00																											
しめじ		5.00																											
青ねぎ		5.00																											
干し椎茸		0.50																											
出し昆布		2.50																											
削り節		6.00																△											
淡口醤油		8.00	○																○										
濃口醤油		1.00	○																○										
藻塩		0.50																											
本みりん		3.00																											
日本酒		0.50																											
素材力かつおだし		0.35	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△
素材力昆布		0.15	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△
なたね油		0.20																											
[きんぴらピーマン]																													
ちくわ		15.00																											
青ピーマン		15.00																											
にんじん		12.00																											
ちりめんじゃこ		5.00						△	△																				
砂糖		2.00																											
日本酒		0.70																											
濃口醤油		2.50	○																○										
なたね油		0.30																											
[さつまいもの天ぷら]																													
さつまいも		50.00																											
藻塩		0.60																											
小麦粉		10.00	○																										
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）

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2023年12月12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	マセドアンスープ ハムのマリネ	タンドリーチキン

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																											
[マセドアンスープ]																													
セロリー		3.00																											
カットウィンナー		15.00	△		△	△									△				△	△	○				△	△			△
白ワイン		0.50																											
玉ねぎ		25.00																											
にんじん		10.00																											
大根		25.00																											
パセリ粉		0.03																											
鶏がらスープ		11.00																		○									
藻塩		0.90																											
こしょう		0.02																											
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																											
[タンドリーチキン]																													
鶏肉		70.00																		○									
にんにく		0.10																											
しょうが		0.10																											
砂糖		0.70																											
藻塩		0.40																											
カレー粉		0.35																											
濃口醤油		1.40	○																○										
トマトケチャップ		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12月13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	韓国風鶏じゃが 豚キムチ	チヂミ

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																											
[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		1.00																											
[豚キムチ]																													
豚肉		50.00													△					△	○								
日本酒		0.50																											
しょうが		0.20																											
にんにく		0.20																											
白菜キムチ		30.00	△					△			△								△		△				△				△
にら		5.00																											
濃口醤油		2.60	○																○										
本みりん		1.00																											
オイスターソース		0.30																											
砂糖		0.50																											
なたね油		1.00																											
[チヂミ]																													
チヂミ	1.00 個	50.00													△				○	○	△				△	△			○
揚げ油		9.00																											

＊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12月14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）	あんこう鍋 ほうれん草のミネラル和え	鶏の照り焼き 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	△																△										△
[あんこう鍋]																													
あんこう		20.00																											
焼き豆腐		20.00																	○										
白菜		30.00																											
大根		15.00																											
白ねぎ		10.00																											
にんじん		10.00																											
ごぼう（千切り）		10.00																											
えのき		3.00																											
きざみ揚げ		4.00																	○										
しょうが		0.30																											
素材力かつおだし		0.50	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△
本みりん		2.00																											
有機赤みそ		3.00																	○										
有機白みそ		1.00																											
藻塩		0.10																											
なたね油		1.00																											
[ほうれん草のミネラル和え]																													
有機ほうれん草		20.00																											
キャベツ		10.00																											
平天		10.00			△																								
にんじん		5.00																											
黄パプリカ		4.00																											
粉削り節		1.00																○											
濃口醤油		1.50	○																○										
砂糖		0.70																											
本みりん		0.80																											
素材力かつおだし		0.10	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△
[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																											
[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12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	牛乳 ごはん	カレーライス 三色ソテー	サーモンフライ

料理名／食品名	一人分量 単位	一人分量 g	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
[牛乳]																													
牛乳	1.00 本	200.00				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[カレーライス]																													
豚肉		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																											
[三色ソテー]																													
カットウィンナー		20.00	△		△	△									△				△	△	○				△	△			△
青ピーマン		20.00																											
冷凍ホールコーン		20.00																											
ウスターソース		0.30																	○						○				
藻塩		0.10																											
こしょう		0.01																											
なたね油		0.20																											
[サーモンフライ]																													
サーモンフライ	1.00 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12月18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	煮味噌 白菜とわかめの煮びたし	ホキの香味だれ

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																											
[煮味噌]																													
大根		20.00																											
にんじん		15.00																											
冷凍里芋		15.00																											
突きこんにゃく		15.00																											
しめじ		12.00																											
鶏肉		30.00																		○									
砂糖		3.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
八丁みそ		12.00																	○										
藻塩		0.10																											
ごま油		1.00																											○
[白菜とわかめの煮びたし]																													
白菜		30.00																											
にんじん		5.00																											
乾燥わかめ		0.30																											
砂糖		1.00																											
本みりん		0.50																											
淡口醤油		0.40	○																○										
削り節		1.50																△											
[ホキの香味だれ]																													
ホキ切り身	1.00 切	40.00																											
日本酒		0.50																											
藻塩		0.20																											
こしょう		0.02																											
片栗粉		6.00																											
揚げ油		6.00																											
青ねぎ		2.00																											
しょうが		0.10																											
にんにく		0.02																											
濃口醤油		4.00	○																○										
穀物酢		1.60																											
砂糖		2.00																											
本みりん		0.60																											
りんごピューレ		4.20																						○					
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]

2023年12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	牛乳 山型食パン	ミネストローネ 星形ハンバーグ	チョコクレープ コーンといんげんのソテー

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																											
[ミネストローネ]																													
にんにく		0.10																											
玉ねぎ		30.00																											
にんじん		5.00																											
セロリー		5.00																											
キャベツ		10.00																											
鶏肉		20.00																		○									
シェルマカロニ		8.00	○																										
パセリ粉		0.03																											
鶏がらスープ		8.00																		○									
赤ワイン		0.50																											
トマト水煮缶		15.00																											
トマトピューレ		2.00				△							△						△				△		△				
藻塩		0.70																											
こしょう		0.02																											
淡口醤油		0.40	○																○										
なたね油		0.80																											
[星形ハンバーグ]																													
星形ハンバーグ	1.00 個	40.00	△		△	△		△			△				△		△		○	○	○					△			△
玉ねぎ		20.00																											
にんにく		0.10																											
レモン汁		0.50																											
濃口醤油		3.00	○																○										
砂糖		2.00																											
赤ワイン		0.50																											
黒こしょう		0.02																											
オリーブ油		0.20																											
[コーンといんげんのソテー]																													
カットウィンナー		10.00	△		△	△									△				△	△	○				△	△			△
冷凍いんげん		20.00																	△										
冷凍ホールコーン		30.00																											
なたね油		0.20																											
コンソメ		0.20	○																○	○	○								
藻塩		0.20																											
こしょう		0.02																											
[チョコクレープ]																													
クレープ（チョコ）	1.00 個	30.00																	○				△		△		△		

＊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12月20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	冬至のみそ汁 大根のうま煮	鶏肉の塩こうじ揚げ ふりかけ(お魚)

料理名／食品名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	単位	g																											
[アシドミルク]																													
アシドミルク	1.00 本	150.00				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[冬至のみそ汁]																													
鶏肉		10.00																		○									
かぼちゃ		25.00																											
れんこん水煮		10.00																											
玉ねぎ		30.00																											
にんじん		15.00																											
きざみ揚げ		5.00																	○										
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																											
なたね油		1.00																											
藻塩		0.10																											
[大根のうま煮]																													
大根		45.00																											
砂糖		0.80																											
本みりん		0.80																											
濃口醤油		2.00	○																○										
出し昆布		0.05																											
削り節		0.20																△											
[鶏肉のゆず塩こうじ揚げ]																													
鶏肉		75.00																		○									
塩麹		7.00																											
ゆず果汁		0.80																											
しょうが		0.20																											
にんにく		0.20																											
片栗粉		8.00																											
揚げ油		9.00																											
[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）