様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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	麻婆豆腐 中華和え	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																											
[麻婆豆腐]																													
豆腐		70.00																	○										
豚ひき肉		23.00													△					△	○								
にんじん		19.00																											
白ねぎ		23.00																											
にら		7.00																											
にんにく		0.20																											
しょうが		0.90																											
なたね油		0.90																											
砂糖		1.40																											
濃口醤油		4.40	○																○										
有機赤みそ		4.70																	○										
豆板醤		0.20																											
片栗粉		1.40																											
[中華和え]																													
白菜		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																											
[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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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 ごはん	たけのこと白菜の煮物 きゅうりの酢の物	かれいの唐揚げ かしわもち

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	アーモンド
	単位	g																												
[牛乳]																														
牛乳	1.00 本	200.00				○																								
[ごはん]																														
水稲穀粒(精白米)		100.00																												
[たけのこと白菜の煮物]																														
たけのこ水煮（乱切り）		40.00																												
白菜		30.00																												
冷凍いんげん		15.00																	△											
にんじん		10.00																												
豚肉		20.00													△					△	○									
しょうが		0.20																												
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																												
[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																												
[かしわもち]																														
柏もち（Ca・Fe）	1.67 個	50.00	△		△	△							△						○					△					△	

＊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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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	クリームシチュー 豚肉の塩レモンペッパー	グリーンサラダ 青じそドレッシング（小袋）

料理名／食品名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	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																												
[クリームシチュー]																														
ベーコン		15.00																			○									
にんじん		10.00																												
玉ねぎ		40.00																												
じゃがいも		40.00																												
冷凍グリンピース		3.00																												
鶏がらスープ		8.00																		○										
豚骨スープ		1.30	○		△	△		△							△				○	○	○					△			△	
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				○																								
藻塩		0.50																												
こしょう		0.03																												
白ワイン		1.00																												
[豚肉の塩レモンペッパー]																														
豚肉		30.00													△					△	○									
キャベツ		20.00																												
にら		10.00																												
りょくとうもやし		20.00																												
にんにく		0.50																												
日本酒		3.00																												
藻塩		0.60																												
レモン汁		3.00																												
黒こしょう		0.01																												
なたね油		2.00																												
[グリーンサラダ]																														
ツナフレーク油漬け		20.00																												
キャベツ		30.00																												
きゅうり		10.00																												
むき枝豆		5.00																	○											
[青じそドレッシング（小袋）]																														
青じそドレッシング（小袋）	1.00 個	8.00	○		△	△		△	△		△		△		△		△	△	○	△	△	△	△		△	△	△		△	△

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

○：アレルギー対象食品　　△：コンタミネーション（微量混入）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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	のむヨーグルト おにぎり（1個）	あんかけラーメン 中華麺	肉野菜焼売 焼き豚とエリンギの炒め物	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																											
[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																											
[あんかけラーメン]																													
豚肉		25.00													△					△	○								
白菜		40.00																											
にんじん		15.00																											
チンゲン菜		20.00																											
なるとかまぼこ		15.00			△																								
しょうが		5.00																											
なたね油		0.50																											
中華だしの素		2.00	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△		△	△	△	△	△	△	△
オイスターソース		9.00																											
濃口醤油		6.00	○																○										
日本酒		3.00																											
片栗粉		3.00																											
[中華麺]																													
中華麺		65.00	○																○										
なたね油		2.00																											
[肉野菜焼売]																													
肉野菜焼売	2.00 個	36.00	○		△	△		△	△		△				△			△	○	○	○				△	△	△		△
[焼き豚とエリンギの炒め物]																													
焼き豚		10.00	○																○		○								
赤ピーマン		6.00																											
むき枝豆		10.00																	○										
エリンギ		10.00																											
りょくとうもやし		15.00																											
なたね油		0.20																											
ガーリックパウダー		0.01																											
藻塩		0.25																											
こしょう		0.01																											
[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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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）	若竹汁 ちりめんじゃこと春野菜の炒め物	鯛の塩焼き しじみ佃煮（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																											
[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	△																△										△
[若竹汁]																													
乾燥わかめ		0.60																											
たけのこ水煮（短冊）		25.00																											
玉ねぎ		22.00																											
かまぼこ		22.00																											
青ねぎ		5.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
有機赤みそ		8.00																	○										
有機白みそ		3.60																											
藻塩		0.10																											
[ちりめんじゃこと春野菜の炒め物]																													
ちりめんじゃこ		5.00						△	△																				
春キャベツ		20.00																											
アスパラガス		15.00																											
にんじん		15.00																											
平天		5.00			△																								
濃口醤油		0.50	○																○										
日本酒		0.20																											
なたね油		0.50																											
[鯛の塩焼き]																													
ヒメダイ切り身	1.00 個	40.00																											
藻塩		0.50																											
[しじみ佃煮（小袋）]																													
しじみ佃煮（小袋）	1.00 個	6.00	○						△										○										

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

○：アレルギー対象食品　　△：コンタミネーション（微量混入）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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	豚玉丼（卵入り）	豚丼（卵抜き）【アレルギー対応】
	ごはん	大根のうま煮	鶏肉の照り焼き

料理名／食品名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	単位	g																											
[牛乳]																													
牛乳	1.00 本	200.00				○																							
[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		8.20	○																○										
片栗粉		1.00																											
なたね油		2.00																											
[豚丼（卵抜き）【アレルギー対応】]																													
豚肉		33.00													△					△	○								
干し椎茸		0.50																											
エリンギ		21.00																											
玉ねぎ		65.00																											
にんじん		10.00																											
青ねぎ		5.40																											
ちくわ		10.00																											
出し昆布		0.65																											
削り節		4.00																△											
本みりん		0.50																											
砂糖		4.30																											
濃口醤油		65.00	○																○										
片栗粉		1.10																											
なたね油		2.10																											
[大根のうま煮]																													
大根		40.00																											
ボンレスハム		5.00																			○								
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																△											
[鶏肉の照り焼き]																													
鶏肉		45.00																		○									
れんこん		20.00																											
青ピーマン		15.00																											
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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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	コーヒー牛乳 ごはん	白菜と鶏肉の塩こうじスープ 豚肉のバーベキューソテー	ポテトサラダ 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																											
[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																											
[白菜と鶏肉の塩こうじスープ]																													
鶏肉		30.00													△					△	○								
白菜		20.00																											
玉ねぎ		15.00																											
えのき		5.00																											
パセリ粉		0.03																											
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																											
[豚肉のバーベキューソテー]																													
豚肉		50.00													△					△	○								
玉ねぎ		30.00																											
藻塩		0.20																											
こしょう		0.02																											
しょうが		0.30																											
ガーリックパウダー		0.03																											
りんごピューレ		3.60																							○				
砂糖		1.30																											
濃口醤油		3.60	○																○										
[ポテトサラダ]																													
ボンレスハム		5.00																			○								
じゃがいも		30.00																											
にんじん		10.00																											
きゅうり		5.00																											
藻塩		0.20																											
黒こしょう		0.03																											
ノンエッグマヨネーズ		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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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 ごはん	豚じゃが 香味和え	ちくわの天ぷら 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				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[豚じゃが]																													
豚肉		30.00													△					△	○								
じゃがいも		50.00																											
玉ねぎ		30.00																											
にんじん		25.00																											
糸こんにゃく		25.00																											
冷凍いんげん		7.00																	△										
濃口醤油		7.50	○																○										
砂糖		4.20																											
本みりん		2.10																											
日本酒		1.00																											
素材力かつおだし		0.40	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△
なたね油		1.20																											
[香味和え]																													
キャベツ		40.00																											
にんじん		6.00																											
砂糖		1.10																											
本みりん		3.50																											
淡口醤油		4.50	○																○										
ゆず果汁		0.50																											
[ちくわの天ぷら]																													
ｶｯﾄ竹輪(舟形1/4)12.5g	2.00 個	25.00																											
小麦粉		5.00	○																										
藻塩		0.20																											
揚げ油		12.00																											
[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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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	白玉みそ汁 照り焼き豆腐ハンバーグ	小松菜のツナ炒め

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																											
[白玉みそ汁]																													
白菜		20.00																											
玉ねぎ		35.00																											
にんじん		15.00																											
きざみ揚げ		5.00																	○										
白玉もち		35.00																	△										
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																											
[照り焼き豆腐ハンバーグ]																													
豆腐ハンバーグ	1.00 個	60.00	△		△	△													○	○	○								
玉ねぎ		20.00																											
しめじ		5.00																											
砂糖		2.00																											
本みりん		2.00																											
濃口醤油		3.50	○																○										
片栗粉		0.50																											
なたね油		0.20																											
[小松菜のツナ炒め]																													
有機小松菜		10.00																											
にんじん		10.00																											
えのき		3.00																											
ツナフレーク油漬け		9.00																											
藻塩		0.10																											
こしょう		0.05																											
砂糖		6.00																											
濃口醤油		1.50	○																○										

＊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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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 ごはん	カレーライス コーンサラダ	かぼちゃコロッケ 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		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																											
[コーンサラダ]																													
ツナフレーク油漬け		10.00																											
にんじん		5.00																											
キャベツ		15.00																											
きゅうり		10.00																											
冷凍ホールコーン		10.00																											
なたね油		0.50																											
[かぼちゃコロッケ]																													
かぼちゃコロッケ	1.00 個	50.00	○																○										
揚げ油		7.00																											
[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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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	つぼん汁 ひこずり	さわらの塩こうじ焼き 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																											
[つぼん汁]																													
鶏肉		16.00																		○									
ごぼう（ささがき）		8.00																											
冷凍里芋		16.00																											
大根		12.00																											
にんじん		6.00																											
焼き豆腐		12.00																	○										
角こんにゃく		8.00																											
干し椎茸		0.80																											
青ねぎ		4.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
淡口醤油		2.00	○																○										
濃口醤油		2.00	○																○										
日本酒		0.80																											
藻塩		0.10																											
[ひこずり]																													
たけのこ水煮（短冊）		43.00																											
有機赤みそ		3.30																	○										
有機白みそ		3.30																											
砂糖		1.00																											
本みりん		5.50																											
ごま油		0.10																											○
[さわらの塩こうじ焼き]																													
さわら切り身	1.00 切	50.00	△		△			△			△							△	△									△
塩こうじ		4.00																											
日本酒		2.00																											
[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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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	ジョア（ブルーベリー） ごはん	おでん 三色お浸し	豚肉のねぎだれ 味付のり（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（ブルーベリー）]																													
ジョア（ブルーベリー）	1.00 本	100.00				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[おでん]																													
鶏肉		20.00																		○									
大根		50.00																											
角こんにゃく2cm		15.00																											
ちくわ		20.00																											
ミニがんも		15.00	△		△	△		△	△										○										
冷凍絹厚揚げ		15.00																	○										
じゃがいも		30.00																											
砂糖		2.50																											
本みりん		2.50																											
日本酒		2.00																											
濃口醤油		2.50	○																○										
淡口醤油		5.00	○																○										
素材力かつおだし		0.10	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△
出し昆布		1.00																											
削り節		1.50																△											
なたね油		1.00																											
[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	○																○										
[豚肉のねぎだれ]																													
豚肉		50.00																			○								
日本酒		0.50																											
藻塩		0.15																											
片栗粉		9.00																											
揚げ油		6.00																											
青ねぎ		10.00																											
しょうが		0.10																											
ごま油		0.20																											○
本みりん		0.50																											
淡口醤油		2.60	○																○										
砂糖		0.70																											
片栗粉		0.14																											
[味付のり（小袋）]																													
味付のり（小袋）	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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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	牛乳 ごはん	わかめスープ デジプルコギ	チョレギサラダ

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		200.00				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[わかめスープ]																													
鶏肉		15.00																		○									
にんじん		10.00																											
にんにく		0.10																											
白ねぎ		5.00																											
りょくとうもやし		30.00																											
乾燥わかめ		0.50																											
豆腐		20.00																	○										
鶏がらスープ		10.00																		○									
藻塩		0.45																											
こしょう		0.02																											
淡口醤油		4.00	○																○										
なたね油		1.00																											
[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																											
[チョレギサラダ]																													
キャベツ		25.00																											
有機ほうれん草		10.00																											
きゅうり		15.00																											
ごま油		2.10																											○
濃口醤油		5.40	○																○										
砂糖		1.80																											
にんにく		0.40																											
白ごま（煎り）		0.27																											○
藻塩		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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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 ごはん	トマトチキンチャウダー ほうれん草のソテー	ホキのオーロラソース

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																											
[トマトチキンチャウダー]																													
鶏肉		25.00																		○									
にんじん		8.00																											
じゃがいも		8.00																											
玉ねぎ		12.00																											
トマト水煮缶		15.00																											
トマトケチャップ		18.00																											
トマトピューレ		18.00				△							△						△				△		△				
鶏がらスープ		17.00																		○									
藻塩		0.10																											
こしょう		0.02																											
濃口醤油		1.20	○																○										
米粉		1.50																											
オリーブ油		1.00																											
[ほうれん草のソテー]																													
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	○																○										
オリーブ油		0.30																											
[ホキのオーロラソース]																													
ホキ切り身		50.00						△			△						△	△											
日本酒		1.00																											
藻塩		0.20																											
こしょう		0.02																											
片栗粉		5.00																											
揚げ油		6.00																											
白みそ		2.50																	○										
トマトケチャップ		9.00																											
砂糖		0.75																											
本みりん		1.50																											
片栗粉		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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5月23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）	昆布のみそ汁 かみなり	トンテキ 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	△																△										△
[昆布のみそ汁]																													
たまねぎ		30.00																											
にんじん		35.00																											
有機小松菜		15.00																											
刻み昆布		5.00																											
青ねぎ		5.00																											
出し昆布		0.50																											
削り節		2.50																△											
有機赤みそ		7.50																	○										
有機白みそ		3.00																											
藻塩		0.10																											
[かみなり]																													
なす		36.00																											
突きこんにゃく		8.00																											
冷凍絹厚揚げ		6.00																	○										
砂糖		1.20																											
濃口醤油		2.20	○																○										
日本酒		1.50																											
なたね油		1.80																											
[トンテキ]																													
豚肉		55.00																			○								
にんにく		0.50																											
キャベツ		20.00																											
ウスターソース		3.00																											
本みりん		3.00																											
日本酒		0.80																											
藻塩		0.01																											
こしょう		0.01																											
なたね油		0.30																											
[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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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 山型食パン	コーンポタージュ ウインナーとエリンギのソテー	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																											
[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																											
[ウインナーとエリンギのソテー]																													
カットウインナー		10.00	△		△	△									△				△	△	○				△	△			△
赤ピーマン		5.00																											
むき枝豆		8.00																	○										
エリンギ		8.00																											
チンゲン菜		20.00																											
オリーブ油		0.20																											
ガーリックパウダー		0.01																											
藻塩		0.20																											
こしょう		0.01																											
[タンドリーチキン]																													
鶏肉		65.00																		○									
にんにく		0.10																											
しょうが		0.10																											
砂糖		0.60																											
藻塩		0.20																											
カレー粉		0.30																											
濃口醤油		1.20	○																○										
トマトケチャップ		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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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	ハヤシライス 鮭とじゃがいものコンソメ焼き	ハムのマリネ

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		40.00													○					△	△								
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																											
[鮭とじゃがいものコンソメ焼き]																													
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																											
[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																											

＊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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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	アシドミルク ごはん	味噌すき煮 塩焼きとり	キャベツの昆布和え

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																											
[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																											
[味噌すき煮]																													
豚肉		28.00													△					△	○								
玉ねぎ		34.00																											
糸こんにゃく		17.00																											
にんじん		17.00																											
しめじ		5.50																											
白菜		45.00																											
焼き豆腐		30.00																	○										
白ねぎ		5.50																											
粉末昆布		0.02																											
本みりん		0.60																											
砂糖		2.80																											
日本酒		0.60																											
有機赤みそ		11.00																	○										
濃口醤油		1.40	○																○										
なたね油		0.30																											
[塩焼きとり]																													
鶏肉		55.00																		○									
白ねぎ		20.00																											
藻塩		0.60																											
こしょう		0.02																											
淡口醤油		0.35	○																○										
日本酒		0.60																											
[キャベツの昆布和え]																													
キャベツ		40.00																											
にんじん		10.00																											
塩昆布		1.00	○																○										
淡口醤油		2.00	○																○										

＊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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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 キャロットピラフ	ABCマカロニスープ 鶏肉のガーリックソテー	ピザ春巻

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	△		△	△		△									△	△	○	○	△	△			△	△			△
[ABCマカロニスープ]																													
ベーコン		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																											
[鶏肉のガーリックソテー]																													
鶏肉		25.00																		○									
玉ねぎ		23.00																											
白ねぎ		5.00																											
にんにく		0.30																											
オリーブ油		7.00																											
淡口醤油		1.50	○																○										
日本酒		0.50																											
藻塩		0.15																											
黒こしょう		0.01																											
一味唐辛子		0.01																											
[ピザ春巻]																													
ピザ春巻	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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5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	牛乳 ごはん	キャベツのみそ汁 豚肉の生姜炒め	ぶり味噌漬けフライ

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		200.00				○																							
[ごはん]																													
水稲穀粒(精白米)		100.00																											
[キャベツのみそ汁]																													
キャベツ		40.00																											
にんじん		10.00																											
えのき		10.00																											
きざみ揚げ		5.00																	○										
豆腐		25.00																	○										
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																											
[豚肉の生姜炒め]																													
豚肉		23.00													△					△	○								
チンゲン菜		29.00																											
しょうが		0.90																											
藻塩		0.10																											
黒こしょう		0.05																											
日本酒		3.50																											
淡口醤油		1.00	○																○										
片栗粉		2.00																											
なたね油		3.00																											
[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																											

＊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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年5月31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	八宝菜（卵入り） 豚キムチ	八宝菜（卵抜き）【アレルギー対応】 にらまんじゅう

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																											
[八宝菜（卵入り）]																													
豚肉		25.00													△					△	○								
しょうが		0.20																											
干し椎茸		0.50																											
玉ねぎ		30.00																											
にんじん		12.00																											
たけのこ水煮（短冊）		10.00																											
かまぼこ		10.00																											
うずら卵		25.00			○																								
白菜		40.00																											
チンゲン菜		30.00																											
鶏豚湯		1.00																		○	○								
藻塩		0.40																											
こしょう		0.02																											
濃口醤油		3.00	○																○										
片栗粉		2.00																											
なたね油		1.00																											
[八宝菜（卵抜き）【卵アレルギー対応】]																													
豚肉		35.00													△					△	○								
しょうが		0.25																											
干し椎茸		0.65																											
玉ねぎ		45.00																											
にんじん		18.00																											
たけのこ水煮（短冊）		15.00																											
かまぼこ		15.00																											
白菜		65.00																											
チンゲン菜		45.00																											
鶏豚湯		1.50																		○	○								
藻塩		0.60																											
こしょう		0.03																											
濃口醤油		4.50	○																○										
片栗粉		2.50																											
なたね油		1.30																											
[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	△					△			△								△		△				△				△
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																											
[にらまんじゅう]																													
にらまんじゅう	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）