







[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2023年9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		みぞれ煮 きゅうりのごま塩和え		木の葉揚げ 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																												
[みぞれ煮]																														
豚肉		30.00													△						△	○								
にんじん		20.00																												
干し椎茸		0.50																												
白菜		40.00																												
冷凍絹厚揚げ		15.00																												
角こんにゃく2cm		20.00																												
大根		30.00																												
青ねぎ		5.00																												
削り節		1.50																												
出し昆布		1.00																												
砂糖		2.25																												
濃口醤油		4.50																												
本みりん		3.00																												
片栗粉		1.25																												
[きゅうりのごま塩和え]																														
きゅうり		40.00																												
粉末昆布		0.01																												
砂糖		0.40																												
薬塩		0.50																												
ごま油		0.20																												
白ごま(煎り)		0.40																												
[木の葉揚げ]																														
木の葉揚げ	1.00 個	50.00	△		△	△	△	△	△	△																				
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ギーが混入する可能性を完全に否定することはできません。

○ : アレルギー対象食品      △ : コンタミネーション (微量混入)





[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2023年9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 ごはん		なすキーマ ツナサラダ		チキンナゲット 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	
	単位	g																												
[牛乳]																														
牛乳	1.00 本	200.00				○																								
[ごはん]																														
水稲穀粒(精白米)		100.00																												
[なすキーマ]																														
豚ひき肉		20.00													△					△	○									
刻み大豆		10.00																	○											
しょうが		0.20																												
にんにく		0.10																												
水なす		40.00																												
玉ねぎ		30.00																												
にんじん		15.00																												
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		2.60																												
米粉カレールウ (N)		21.00	△			△									△				△	△	○									
カレー粉		0.13																												
藻塩		0.40																												
ウスターソース		1.30																	○						○					
濃口醤油		1.30	○																○											
とんかつソース		1.30																												
なたね油		2.00																												
[ツナサラダ]																														
大根		15.00																												
きゅうり		10.00																												
にんじん		10.00																												
ツナブレイク油漬け		5.00																												
[チキンナゲット]																														
チキンナゲット	2.00 個	36.00	○																	○	○									
揚げ油		6.00																												
[青じそドレッシング (小袋)]																														
青じそドレッシング	1.00 個	8.00	○		△	△		△	△		△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	△	△	△	△	△	△		

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

○ : アレルギー対象食品      △ : コンタミネーション (微量混入)





[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2023年9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		醤油ラーメン		小籠包		黒豆とミニフィッシュ																						
	おにぎり (1個)		中華麺		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																												
[牛乳]																													
牛乳	1.00 本	200.00				○																							
[おにぎり (1個)]																													
水稻穀粒(精白米)		45.00																											
藻塩		0.60																											
なたね油		0.15																											
[醤油ラーメン]																													
豚肉		15.00													△					△	○								
りよくとうもやし		10.00																											
青ねぎ		4.00																											
にんじん		5.00																											
玉ねぎ		20.00																											
なたね油		0.70																											
しょうが		0.40																											
にんにく		0.20																											
鶏がらスープ		10.00																		○									
濃口醤油		4.00																	○										
鶏豚湯		2.00																		○	○								
淡口醤油		2.00																	○										
本みりん		0.40																											
藻塩		0.10																											
こしょう		0.02																											
[中華麺]																													
中華麺		65.00																		○									
なたね油		2.00																											
[小籠包]																													
小籠包	1.00 個	25.00																		○	○								○
[ほうれん草の炒め物]																													
ツナブレーク油漬け		15.00																											
玉ねぎ		10.00																											
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																											
[黒豆とミニフィッシュ]																													
黒豆とミニフィッシュ	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)



[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2023年9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	のむヨーグルト		ごはん		おでん		豚肉の生姜炒め		三色お浸し																				
	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																											
[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																											
[豚肉の生姜炒め]																													
豚肉		45.00													△						△	○							
日本酒		0.70																											
しょうが		0.50																											
玉ねぎ		30.00																											
本みりん		0.70																											
砂糖		1.40																											
濃口醤油		3.40	○																	○									
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																											
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	○																	○									

\* 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9月19日 火曜日 献立1 0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	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																										
[僧兵汁]																												
豚肉		10.00												△						△	○							
にんじん		10.00																										
れんこん		10.00																										
ごぼう(ささがき)		10.00																										
冷凍里芋		20.00																										
たげのこ水煮(千切り)		10.00																										
青ねぎ		4.00																										
きざみ揚げ		2.00																○										
にんにく		0.30																										
有機赤みそ		3.50																○										
有機白みそ		3.50																○										
鶏がらスープ		0.50																	○									
[するっぽ]																												
切干大根		4.00																△										
にんじん		15.00																										
平天		3.00			△																							
きざみ揚げ		1.50																○										
なたね油		0.70																										
砂糖		1.20																										
濃口醤油		2.30			○													○										
穀物酢		0.90																										
[鶏肉の塩こうじ揚げ]																												
鶏肉		105.00																		○								
塩麹		7.00																										
しょうが		0.20																										
にんにく		0.20																										
片栗粉		8.00																										
揚げ油		9.00																										
[カリカリ梅とじゃこわかめの手作りふりかけ]																												
カリカリ梅		5.00																										
乾燥わかめ		1.30																										
ちりめんじゃこ		2.00						△	△																			
白ごま(煎り)		0.50																								○		
藻塩		0.08																										
砂糖		0.08																										
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9月21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	一人分量		アレルギー対象食品																										
			具だくさんコンソメスープ		きのこのマヨソテー																								
			鶏肉のハーブ焼き		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ
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	△	△	△	△											△	△	○	○	△	△			△	△		△	
[具だくさんコンソメスープ]																													
ベーコン		12.00																			○								
むき枝豆		2.50																	○										
玉ねぎ		22.00																											
にんじん		9.00																											
有機小松菜		12.00																											
キャベツ		19.00																											
じゃがいも		16.00																											
パセリ粉		0.02																											
鶏がらスープ		11.00																		○									
藻塩		0.90																											
こしょう		0.02																											
淡口醤油		3.40	○																○										
白ワイン		0.50																											
なたね油		0.12																											
[鶏肉のハーブ焼き]																													
鶏肉		60.00																		○									
オリーブ油		0.60																											
藻塩		1.05																											
こしょう		0.02																											
バジル粉		0.05																											
[きのこのマヨソテー]																													
エリンギ		20.00																											
しめじ		10.00																											
冷凍ホールヨーソ		5.00																											
黒こしょう		0.02																											
ノンエッグマヨネーズ		5.50			△																								
藻塩		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9月22日 金曜日 献立1 0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	一人分量		アレルギー対象食品																									
	単位	g	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまもも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	
[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																										
[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																										
[春雨のひき肉炒め]																												
鶏ひき肉		15.00													△				○	△								
春雨		7.00																										
玉ねぎ		10.00																										
にら		5.00																										
白ねぎ		3.00																										
しょうが		0.50																										
にんにく		0.07																										
日本酒		1.00																										
濃口醤油		2.00			○													○										
オイスターソース		0.50																										
豆板醤		0.10																										
なたね油		1.00																										
藻塩		0.30																										
こしょう		0.02																										
[揚げ餃子]																												
大豆ミート入り餃子	2.00 個	34.00	○		△	△			△	△								○										
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ギーが混入する可能性を完全に否定することはできません。

○:アレルギー対象食品      △:コンタミネーション(微量混入)

[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2023年9月25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	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																											
[ジュリエンスープ]																													
鶏肉		20.00																		○									
玉ねぎ		25.00																											
にんじん		10.00																											
大根		25.00																											
キャベツ		20.00																											
パセリ粉		0.03																											
鶏がらスープ		11.00																		○									
藻塩		0.40																											
こしょう		0.01																											
白ワイン		0.50																											
淡口醤油		4.00	○																○										
なたね油		1.00																											
[ポテトサラダ]																													
ツチワレーク油漬け		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																											
[たらのトマトバジルソース]																													
タラフリッター		50.00	○		△		△		△										△	○							△		
揚げ油		8.00																											
トマト水煮缶		12.00																											
にんにく		0.15																											
玉ねぎ		3.00																											
バジル粉		0.02																											
藻塩		0.10																											
黒こしょう		0.02																											
オリーブ油		0.30																											
[ノンエッグマヨネーズ (小袋)]																													
ノンエッグマヨネーズ (小袋)	1.00 個	10.00																		○									

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

○ : アレルギー対象食品      △ : コンタミネーション (微量混入)







[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2023年9月28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		テンジャンチゲ		チヂミ																																
	ごはん (発芽玄米入り)		ビビンバ (具)		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						
料理名/食品名	一人分量	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	△																	△																
[テンジャンチゲ]																																					
あさり			10.00																																		
日本酒			1.00																																		
豆腐			30.00																		○																
玉ねぎ			32.00																																		
にんじん			16.00																																		
かぼちや			27.00																																		
にら			4.00																																		
えのき			9.00																																		
ヤングコーン			15.00																																		
粉かつお			0.30																																		
有機赤みそ			3.00																		○																
有機白みそ			2.00																																		
コチジャン			1.00	△																	○																
砂糖			1.00																																		
中華だしの素			1.00	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
[ビビンバ (具)]																																					
牛肉			30.00														○					△	△														
有機小松菜			10.00																																		
にんじん			5.00																																		
りょくとうもやし			10.00																																		
にんにく			0.20																																		
砂糖			2.00																																		
日本酒			0.50																																		
濃口醤油			2.00	○																		○															
藻塩			0.10																																		
一味唐辛子			0.02																																		
中華だしの素			0.50	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
コチジャン			0.60	△																	○																
ごしよ			0.01																																		
なたね油			0.30																																		
[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ギーが混入する可能性を完全に否定することはできません。

○ : アレルギー対象食品      △ : コンタミネーション (微量混入)

[ アレルギー対象食品使用献立一覧表 ]

2023年9月29日 金曜日 献立1 0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	一人分量		小麦		そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま
	単位	g																												
[牛乳]																														
牛乳	1.00 本	200.00				○																								
[かやくごはん]																														
水稲穀粒(精白米)		85.00																												
五目釜めし		25.00	○	△	△	△												△	△	○	○	△	△		△	△			△	
[月見汁]																														
干し椎茸		0.50																												
にんじん		10.00																												
きざみ揚げ		3.00																			○									
冷凍里芋		30.00																												
有機小松菜		15.00																												
青ねぎ		5.00																												
月見かまぼこ		1.30	△																		△									
出し昆布		0.50																												
削り節		2.50																			△									
藻塩		0.40																												
本みりん		0.50																												
淡口醤油		3.80	○																		○									
[ブロッコリーの和え物]																														
冷凍ブロッコリー		25.00																												
砂糖		0.80																												
本みりん		0.50																												
淡口醤油		2.50	○																		○									
[あんかけしんじょう]																														
しんじょう	1.00 個	40.00	△	△	△	△	△	△													△	△		△	△				△	
揚げ油		9.00																												
えのき		8.00																												
にんじん		10.00																												
玉ねぎ		10.00																												
砂糖		2.00																												
本みりん		2.00																												
濃口醤油		3.00	○																		○									
片栗粉		0.50																												
[ミニゼリー(シチリアレモン)]																														
シチリアレモンゼリー	1.00 個	22.00			△	△		△	△					△	△	△					△	△	△	△	△	△	△			

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

○: アレルギー対象食品      △: コンタミネーション (微量混入)