[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2025年2月3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	けんちん汁 白菜とわかめの煮びたし	いわしの蒲焼き 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	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																												
[けんちん汁]																														
にんじん		15.00																												
突きこんにゃく		10.00																												
豆腐		20.00																	○											
ささがきごぼう		10.00																												
冷凍里芋		25.00																												
青ねぎ		3.00																												
出し昆布		0.50																												
削り節		2.50																△												
日本酒		0.60																												
藻塩		0.45																												
本みりん		0.60																												
淡口醤油		4.50	○																○											
なたね油		1.00																												
[白菜とわかめの煮びたし]																														
白菜		30.00																												
きざみ揚げ		5.00																	○											
乾燥わかめ		0.30																												
砂糖		0.50																												
本みりん		0.50																												
淡口醤油		0.50	○																○											
削り節		1.50																△												
出し昆布		0.50																												
[いわしの蒲焼き]																														
いわし開き	1.00 切	50.00	△		△	△		△			△						△	△	△										△	△
しょうが		0.50																												
日本酒		0.40																												
片栗粉		4.00																												
揚げ油		6.00																												
濃口醤油		7.00	○																○											
砂糖		4.20																												
本みりん		3.50																												
[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。

＊この項目は28品目記載されています。

○：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]

2025年2月4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	ジュリエンヌ春雨スープ 青菜の塩炒め	ユーリンチー みたらし団子（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																												
[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																												
[ジュリエンヌ春雨スープ]																														
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																												
春雨		3.00																												
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																												
[青菜の塩炒め]																														
チンゲン菜		39.00																												
赤パプリカ		22.00																												
にんにく		1.50																												
輪切り唐辛子		0.10																												
なたね油		1.40																												
鶏がらスープ		1.40																		○										
日本酒		4.20																												
藻塩		0.40																												
こしょう		0.04																												
[ユーリンチー]																														
鶏肉		75.00																		○										
藻塩		0.20																												
こしょう		0.02																												
片栗粉		6.00																												
揚げ油		7.00																												
にんにく		0.08																												
しょうが		0.08																												
白ねぎ		8.00																												
ごま油		0.80																											○	
砂糖		2.40																												
濃口醤油		4.80	○																○											
穀物酢		3.00																												
オイスターソース		0.48																												
片栗粉		0.32																												
[みたらし団子（小袋）]																														
玄米みたらし	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。
＊この項目は28品目記載されています。

○：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]

2025年2月5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	ミネストローネ タンドリーチキン	ツナのマリネ

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	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																												
[ミネストローネ]																														
にんにく		0.10																												
玉ねぎ		30.00																												
にんじん		10.00																												
セロリー		10.00																												
キャベツ		10.00																												
ベーコン		10.00																			○									
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																												
[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																												
[ツナのマリネ]																														
ツナフレーク油漬け		10.00																												
大根		20.00																												
きゅうり		25.00																												
冷凍ホールコーン		5.00																												
藻塩		0.35																												
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。
＊この項目は28品目記載されています。

○：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]

2025年2月6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	すき焼き やみつききゅうり	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	アーモンド
	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																												
[すき焼き]																														
牛肉		20.00													○					△	△									
焼き豆腐		30.00																	○											
白菜		40.00																												
玉ねぎ		30.00																												
えのき		4.00																												
青ねぎ		4.00																												
白ねぎ		13.00																												
ささがきごぼう		10.00																												
突きこんにゃく		25.00																												
ふ		2.00	○																											
濃口醤油		6.80	○																○											
砂糖		6.80																												
日本酒		0.50																												
本みりん		2.00																												
なたね油		0.30																												
素材力昆布		0.20	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△	
[やみつききゅうり]																														
きゅうり		30.00																												
しょうが		0.20																												
砂糖		0.80																												
濃口醤油		2.00	○																○											
ごま油		0.20																											○	
一味唐辛子		0.02																												
[かぼちゃの天ぷら]																														
西洋かぼちゃ		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。

＊この項目は28品目記載されています。

○：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]

2025年2月7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 ミックスフルーツ	鶏肉のから揚げ

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	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																												
[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																												
[ミックスフルーツ]																														
ミックスフルーツ		35.00																					○		○					
[鶏肉のから揚げ]																														
鶏肉		75.00																		○										
日本酒		1.00																												
しょうが		0.20																												
にんにく		0.20																												
本みりん		0.65																												
濃口醤油		2.60	○																○											
片栗粉		8.00																												
揚げ油		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。

＊この項目は28品目記載されています。

○：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]

2025年2月10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 京ごもくごはん	豚肉の粕汁 鶏肉とこんにゃくの炒め煮	ちくわの磯辺揚げ 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	アーモンド
	単位	g																												
[牛乳]																														
牛乳	1.00 本	200.00				○																								
[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（三島		25.00	○																○	○										
[豚肉の粕汁]																														
豚肉		15.00													△					△	○									
にんじん		12.00																												
大根		20.00																												
ささがきごぼう		10.00																												
きざみ揚げ		7.00																	○											
平天		15.00			△																									
青ねぎ		3.00																												
酒粕ペースト		3.80																												
有機赤みそ		4.60																	○											
有機白みそ		3.00																	○											
出し昆布		0.50																												
削り節		2.50																△												
藻塩		0.10																												
[鶏肉とこんにゃくの炒め煮]																														
鶏肉		19.00																		○										
突きこんにゃく		11.00																												
青ねぎ		1.00																												
大根		23.00																												
ごま油		0.20																											○	
砂糖		1.00																												
本みりん		0.40																												
淡口醤油		5.00	○																○											
日本酒		0.40																												
[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																												
[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）

＊この項目は28品目記載されています。

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2025年2月12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	豚玉丼（卵入り） 香味和え	豚丼（卵抜き）【卵アレルギー対応】 とり天	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	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																												
[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		10.40	○																○											
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		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		10.40	○																○											
片栗粉		1.10																												
なたね油		2.10																												
[香味和え]																														
キャベツ		40.00																												
えのき		3.00																												
砂糖		0.70																												
本みりん		1.80																												
淡口醤油		3.00	○																○											
ゆず果汁		0.50																												
[とり天]																														
とり天	1.00 個	40.00	○																○	○										
揚げ油		7.00																												
[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。
＊この項目は28品目記載されています。

○：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]

2025年2月13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）	冬野菜の中華スープ 冬キャベツの回鍋肉	たらフライ 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	アーモンド
	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	△																△										△	
[冬野菜の中華スープ]																														
大根		25.00																												
玉ねぎ		35.00																												
有機小松菜		20.00																												
にんじん		10.00																												
豆腐		20.00																	○											
干し椎茸		0.70																												
しめじ		5.00																												
青ねぎ		5.00																												
しょうが		0.20																												
鶏豚湯		3.80																		○	○									
鶏がらスープ		11.00																		○										
淡口醤油		3.60	○																○											
濃口醤油		0.80	○																○											
藻塩		0.10																												
こしょう		0.02																												
日本酒		1.00																												
なたね油		0.20																												
[冬キャベツの回鍋肉]																														
豚肉		20.00													△					△	○									
青ピーマン		3.00																												
キャベツ		30.00																												
にんにく		0.10																												
にんじん		8.00																												
なたね油		0.50																												
テンメンジャン		3.00	○																○										○	
日本酒		2.00																												
砂糖		0.60																												
淡口醤油		1.20	○																○											
豆板醤		0.10																												
片栗粉		0.40																												
[たらフライ]																														
タラフライ	1.00 個	40.00	○								△						△	△	△											
揚げ油		4.00																												
[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。
＊この項目は28品目記載されています。

○：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]

2025年2月14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	ポークストロガノフ 米粉ガトーショコラ	ハート型ハンバーグ コーンとインゲンの炒め物

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	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																												
[ポークストロガノフ]																														
豚肉		30.00													△					△	○									
にんにく		0.10																												
玉ねぎ		60.00																												
にんじん		15.00																												
マッシュルーム		10.00				△							△						△				△		△					
ミックスビーンズ		5.00																	○											
鶏がらスープ		8.00																		○										
豚骨スープ		1.00	○		△	△		△							△				○	○	○					△			△	
赤ワイン		1.00																												
こしょう		0.02																												
トマトピューレ		2.00				△							△						△				△		△					
トマトケチャップ		0.50																												
米粉ブラウンルウ（N）		8.00	△			△									△				△	△	○									
米粉ブラウンルウ（R）		8.00																												
粉末昆布		0.01																												
濃口醤油		1.00	○																○											
ウスターソース		1.00																												
とんかつソース		1.00																												
なたね油		2.00																												
[米粉ガトーショコラ]																														
米粉ガトーショコラ	1.00 個	30.00																	○	△			△		△		△			
[ハート型ハンバーグ]																														
ハート型ハンバーグ	1.00 個	60.00													△				○	○	○				△	△			△	
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																												
[コーンとインゲンの炒め物]																														
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																												

＊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）

＊この項目は28品目記載されています。

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2025年2月17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（ストロベリー） ごはん	おでん 鶏肉のハーブ焼き	グリーンサラダ 和風ドレッシング（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																												
[ジョア（ストロベリー）]																														
ジョア（ストロベリー）	1.00 本	100.00				○																								
[ごはん]																														
水稲穀粒(精白米)		100.00																												
[おでん]																														
豚肉		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																												
[鶏肉のハーブ焼き]																														
鶏肉		60.00																		○										
オリーブ油		0.60																												
藻塩		0.60																												
こしょう		0.02																												
バジル粉		0.05																												
[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																	○											
[和風ドレッシング（小袋）]																														
和風ドレッシング（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。

＊この項目は28品目記載されています。

○：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]

2025年2月18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 おにぎり	味噌コーンラーメン 中華麺	春巻き キャベツの中華炒め

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	アーモンド
	単位	g																												
[牛乳]																														
牛乳	1.00 本	200.00				○																								
[おにぎり]																														
水稲穀粒(精白米)		45.00																												
藻塩		0.60																												
なたね油		0.15																												
[味噌コーンラーメン]																														
焼き豚		15.00	○																○		○									
冷凍ホールコーン		8.00																												
にんじん		7.00																												
りょくとうもやし		20.00																												
なるとかまぼこ		8.00			△																									
チンゲン菜		25.00																												
鶏がらスープ		9.50																		○										
藻塩		0.08																												
こしょう		0.03																												
日本酒		0.50																												
本みりん		0.50																												
濃口醤油		2.00	○																○											
有機赤みそ		18.00																	○											
なたね油		0.80																												
[中華麺]																														
中華麺		65.00	○																○											
なたね油		2.00																												
[春巻き]																														
春巻き	1.00 個	50.00	○		△	△		△	△		△		△				△		○	△	○								△	
揚げ油		7.00																												
[キャベツの中華炒め]																														
鶏肉		10.00																		○										
キャベツ		20.00																												
玉ねぎ		15.00																												
赤パプリカ		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）

＊この項目は28品目記載されています。

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2025年2月19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	水炊き がめ煮	さばのおろしだれ

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	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																												
[水炊き]																														
鶏肉		40.00																		○										
白菜		10.00																												
白ねぎ		8.00																												
えのき		8.00																												
有機ほうれん草		10.00																												
豆腐		30.00																	○											
鶏がらスープ		12.00																		○										
豚骨スープ		1.00	○		△	△		△							△				○	○	○					△			△	
淡口醤油		1.50	○																○											
本みりん		3.00																												
日本酒		1.00																												
こしょう		0.01																												
藻塩		0.10																												
[がめ煮]																														
鶏肉		9.00																		○										
冷凍里芋		10.00																												
にんじん		4.00																												
れんこん		6.00																												
たけのこ水煮（短冊）		5.00																												
干し椎茸		0.30																												
冷凍いんげん		1.30																	△											
突きこんにゃく		5.00																												
削り節		1.50																△												
出し昆布		1.50																												
濃口醤油		1.50	○																○											
藻塩		0.10																												
本みりん		0.60																												
砂糖		0.80																												
なたね油		0.40																												
[さばのおろしだれ]																														
さば切り身	1.00 切	50.00	△		△			△			△							○	△									△	
大根		11.00																												
濃口醤油		3.60	○																○											
本みりん		1.20																												
砂糖		1.20																												
削り節		0.40																△												
出し昆布		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）

＊この項目は28品目記載されています。

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2025年2月20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	大根入りクリームシチュー 豚肉の塩レモンペッパー	ごぼうサラダ

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	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																												
[大根入りクリームシチュー]																														
大根		20.00																												
ベーコン		15.00																			○									
にんじん		10.00																												
玉ねぎ		30.00																												
じゃがいも		30.00																												
冷凍グリンピース		3.00																												
鶏がらスープ		8.00																		○										
豚骨スープ		1.00	○		△	△		△							△				○	○	○					△			△	
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																												
[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																												
[ごぼうサラダ]																														
千切りごぼう		15.00																												
きゅうり		15.00																												
冷凍ホールコーン		5.00																												
濃口醤油		0.30	○																○											
ノンエッグマヨネーズ		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。

＊この項目は28品目記載されています。

○：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]

2025年2月21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	白菜とごぼうのみそ汁 鮭とブロッコリーの照り焼き	小松菜のお浸し 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	アーモンド
	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																												
[白菜とごぼうのみそ汁]																														
白菜		40.00																												
にんじん		10.00																												
ささがきごぼう		15.00																												
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																												
[鮭とブロッコリーの照り焼き]																														
鮭角切り		20.00						△	△		△						○	△											△	
冷凍ブロッコリー		15.00																												
しめじ		8.00																												
藻塩		0.10																												
こしょう		0.01																												
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																												
[小松菜のお浸し]																														
りょくとうもやし		15.00																												
有機小松菜		35.00																												
粉末昆布		0.01																												
本みりん		0.50																												
砂糖		1.00																												
淡口醤油		3.00	○																○											
[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。
＊この項目は28品目記載されています。

○：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]

2025年2月25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 山型食パン	ABCマカロニスープ 鶏肉のバーベキューソース	カレーボール

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																												
[アシドミルク]																														
アシドミルク	1.00 本	150.00				○																								
[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																												
[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																												
[鶏肉のバーベキューソース]																														
鶏肉		40.00																		○										
しょうが		0.30																												
冷凍いんげん		10.00																	△											
赤パプリカ		10.00																												
玉ねぎ		20.00																												
藻塩		0.20																												
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	○																○											
こしょう		0.02																												
なたね油		0.20																												
[カレーボール]																														
カレーボール	2.00 個	40.00	○																○	○	○				○					
揚げ油		7.00																												

＊調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。
このため、別のおかずからアレルゲンが混入する可能性を完全に否定することはできません。
＊この項目は28品目記載されています。

○：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]

2025年2月26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	豚肉と蓮根の生姜煮 鶏ときゅうりの塩こうじ和え	あじナゲット 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	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																												
[豚肉と蓮根の生姜煮]																														
豚肉		17.00													△					△	○									
しょうが		0.30																												
冷凍絹厚揚げ		13.00																	○											
にんじん		17.00																												
大根		35.00																												
れんこん		35.00																												
じゃがいも		30.00																												
冷凍いんげん		4.00																	△											
粉末昆布		0.03																												
日本酒		0.70																												
本みりん		1.00																												
砂糖		5.00																												
濃口醤油		8.00	○																○											
[鶏ときゅうりの塩こうじ和え]																														
チキンフレーク水煮		5.00	△		△	△		△	△	△		△	△		△	△	△	△	△	○	△		△		△	△			△	
きゅうり		35.00																												
なたね油		0.10																												
塩麹		2.00																												
[あじナゲット]																														
あじナゲット	2.00 個	40.00	○		△	△		△			△				△		△	△	○	△	△			△		△			△	
揚げ油		6.00																												
[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）

＊この項目は28品目記載されています。

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2025年2月27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）	大阪産野菜のスープ ねぎの肉味噌炒め	ふかし芋

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																												
[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	△																△										△	
[大阪産野菜のスープ]																														
鶏肉		25.00																		○										
にんじん		25.00																												
玉ねぎ		45.00																												
キャベツ		40.00																												
大根		20.00																												
冷凍里芋		10.00																												
カレー粉		0.40																												
鶏がらスープ		7.00																		○										
藻塩		0.80																												
こしょう		0.02																												
淡口醤油		0.20	○																○											
白ワイン		0.20																												
なたね油		0.20																												
[ねぎの肉味噌炒め]																														
豚肉		22.00													△					△	○									
白ねぎ		22.00																												
冷凍絹厚揚げ		22.00																	○											
しょうが		0.50																												
なたね油		0.30																												
砂糖		1.70																												
濃口醤油		1.40	○																○											
有機赤みそ		3.30																	○											
[ふかし芋]																														
大阪産さつまいも		40.00																												

＊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。
＊この項目は28品目記載されています。

○：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]

2025年2月28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	中華風コーンスープ（卵入り）	中華風コーンスープ（卵抜き）【卵アレルギー対応】
	ごはん	豚キムチ	中華和え

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	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																												
[中華風コーンスープ（卵入り）]																														
鶏肉		18.00																		○										
玉ねぎ		15.00																												
チンゲン菜		13.00																												
にんじん		10.00																												
白ねぎ		5.00																												
豆腐		15.00																	○											
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																												
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																												
[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																												
[中華和え]																														
白菜		35.00																												
きゅうり		15.00																												
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。
＊この項目は28品目記載されています。

○：アレルギー対象食品　　△：コンタミネーション（微量混入）