様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年6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	ミネストローネ ジャーマンポテト	鶏肉のオレンジソース

料理名／食品名	一人分量 単位	一人分量 g	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[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		5.00																												
セロリー		5.00																												
キャベツ		10.00																												
鶏肉		20.00																		○										
シェルマカロニ		8.00	○																											
パセリ粉		0.03																												
鶏がらスープ		8.00																		○										
赤ワイン		0.50																												
トマト水煮缶		15.00																												
トマトピューレ		2.00				△							△						△				△		△					
藻塩		0.70																												
こしょう		0.02																												
淡口醤油		0.40	○																○											
なたね油		0.80																												
[ジャーマンポテト]																														
じゃがいも		50.00																												
玉ねぎ		10.00																												
ベーコン		10.00																			○									
パセリ粉		0.03																												
藻塩		0.25																												
こしょう		0.02																												
なたね油		0.70																												
[鶏肉のオレンジソース]																														
鶏肉		70.00																		○										
藻塩		0.20																												
こしょう		0.01																												
マーマレード		12.00																												
オレンジジュース		3.00	△		△	△							○	△					△	△	△		△		△	△	△		△	△
本みりん		1.50																												
濃口醤油		3.00	○																○											
片栗粉		0.30																												

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

○：アレルギー対象食品　　△：コンタミネーション（微量混入）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年6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	牛乳 京ごもくごはん	根菜のみそ汁 切干大根の炒め煮	いかの天ぷら

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																												
[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	○																○	○										
[根菜のみそ汁]																														
豚肉		20.00													△					△	○									
日本酒		0.50																												
きざみ揚げ		5.00																	○											
にんじん		10.00																												
ささがきごぼう		7.00																												
冷凍里芋		25.00																												
豆腐		20.00																	○											
りょくとうもやし		20.00																												
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																	○											
なたね油		1.00																												
藻塩		0.10																												
[切干大根の炒め煮]																														
平天（短冊）		10.00			△																									
なたね油		0.30																												
にんじん		5.00																												
切干大根		5.00																	△											
素材力かつおだし		0.50	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△	
砂糖		2.00																												
濃口醤油		2.00	○																○											
日本酒		0.50																												
[いかの天ぷら]																														
いかの天ぷら	1.00 個	40.00	○		△	△		△			○						△	△												
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。

○：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6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	サンラータン（卵入り）	サンラータン（卵抜き）【卵アレルギー対応】
	ごはん	チンゲン菜の中華炒め	きのことれんこんのオイスターマヨ風和え

料理名／食品名	一人分量 単位	一人分量 g	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																														
牛乳	1.00 本	200.00				○																								
[ごはん]																														
水稲穀粒(精白米)		100.00																												
[サンラータン（卵入り）]																														
鶏肉		18.00																		○										
しょうが		0.10																												
干し椎茸		0.60																												
りょくとうもやし		9.00																												
白菜		32.00																												
にんじん		9.00																												
液卵		18.00			○																									
青ねぎ		2.80																												
中華だしの素		6.50	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△		△	△	△	△	△	△	△	
豆板醤		0.10																												
藻塩		0.10																												
こしょう		0.01																												
淡口醤油		3.00	○																○											
穀物酢		1.00																												
片栗粉		0.40																												
なたね油		2.00																												
[サンラータン（卵抜き）【卵アレルギー対応】]																														
鶏肉		21.00																		○										
しょうが		0.10																												
干し椎茸		0.70																												
りょくとうもやし		10.00																												
白菜		37.00																												
にんじん		10.00																												
豆腐		20.00																	○											
青ねぎ		3.20																												
中華だしの素		7.60	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△		△	△	△	△	△	△	△	
豆板醤		0.10																												
藻塩		0.10																												
こしょう		0.01																												
淡口醤油		3.50	○																○											
穀物酢		1.00																												
片栗粉		0.40																												
なたね油		2.00																												
[チンゲン菜の中華炒め]																														
豚肉		25.00													△					△	○									
チンゲン菜		30.00																												
玉ねぎ		20.00																												
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																												
[きのことれんこんのオイスターマヨ風和え]																														
れんこん水煮		30.00																												
しめじ		20.00																												
鶏がらスープ		1.50																		○										
ノンエッグマヨネーズ		4.00			△																									
オイスターソース		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6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	牛乳 おにぎり（1個）	豚肉となすのうどん 鶏ときゅうりの塩こうじ和え	根菜和風コロッケ

料理名／食品名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	単位	g																												
[牛乳]																														
牛乳	1.00 本	200.00				○																								
[おにぎり（1個）]																														
水稲穀粒(精白米)		45.00																												
藻塩		0.60																												
なたね油		0.15																												
[なすと豚肉のうどん]																														
豚肉		33.00													△					△	○									
なす		46.00																												
にんじん		7.00																												
干し椎茸		0.30																												
冷凍うどん		50.00	○		△																									
青ねぎ		3.00																												
出し昆布		0.50																												
削り節		2.50																△												
濃口醤油		0.60	○																○											
本みりん		2.00																												
日本酒		0.30																												
素材力かつおだし		0.20	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△	
一味唐辛子		0.03																												
藻塩		0.10																												
なたね油		0.01																												
[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																												
[根菜和風コロッケ]																														
根菜和風コロッケ	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6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	ハッシュドポーク りんご缶	ごぼうのソテーサラダ

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																												
[ハッシュドポーク]																														
豚肉		40.00													△					△	○									
にんにく		0.10																												
にんじん		15.00																												
玉ねぎ		45.00																												
しめじ		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																												
[りんご缶]																														
りんご缶		35.00																							○					
[ごぼうのソテーサラダ]																														
ひじき		1.00																												
ツナフレーク油漬け		10.00																												
ささがきごぼう		15.00																												
有機小松菜		20.00																												
砂糖		2.00																												
濃口醤油		2.50	○																○											
白ワイン		0.50																												
オリーブ油		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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年6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	コーヒー牛乳 ごはん	磯煮 きゅうりの酢の物	赤魚の煮付け 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																												
[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																												
[磯煮]																														
豚もも薄切り2*2cm		25.00													△					△	○									
じゃがいも		30.00																												
平天（短冊）		20.00			△																									
ひじき		1.50																												
にんじん		20.00																												
角こんにゃく2cm		30.00																												
むき枝豆		7.00																	○											
砂糖		4.50																												
本みりん		0.65																												
濃口醤油		8.50	○																○											
なたね油		2.00																												
[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	○																○											
[赤魚の煮付け]																														
赤魚切り身	1.00 切	50.00																												
しょうが		0.50																												
濃口醤油		7.00	○																○											
砂糖		4.00																												
日本酒		1.30																												
本みりん		1.30																												
[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6月11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	韓国風鶏じゃが 豚キムチ	チヂミ

料理名／食品名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	単位	g																												
[アシドミルク]																														
アシドミルク		150.00				○																								
[ごはん]																														
水稲穀粒(精白米)		100.00																												
[韓国風鶏じゃが]																														
鶏肉		30.00																		○										
にんにく		0.20																												
じゃがいも		55.00																												
玉ねぎ		35.00																												
にんじん		22.00																												
糸こんにゃく		28.00																												
冷凍いんげん		6.00																	△											
コチジャン		5.50	△																○										△	
濃口醤油		6.50	○																○											
砂糖		4.20																												
本みりん		2.20																												
日本酒		1.10																												
なたね油		1.00																												
[豚キムチ]																														
豚肉		50.00													△					△	○									
日本酒		0.50																												
しょうが		0.20																												
にんにく		0.20																												
白菜キムチ		30.00	△					△			△								△		△				△				△	
にら		5.00																												
濃口醤油		2.60	○																○											
本みりん		1.00																												
オイスターソース		0.30																												
砂糖		0.50																												
なたね油		1.00																												
[チヂミ]																														
チヂミ	1.00 個	50.00													△				○	○	△				△	△			○	
揚げ油		9.00																												

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

○：アレルギー対象食品　　△：コンタミネーション（微量混入）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年6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 山型食パン	オニオンスープ ウインナーのケチャップ煮	マカロニサラダ さつまいもチップス（小袋）

料理名／食品名	一人分量 単位	一人分量 g	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[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																												
[オニオンスープ]																														
鶏肉		20.00																		○										
にんじん		12.00																												
玉ねぎ		42.00																												
キャベツ		20.00																												
ソテードオニオン		12.00																	○											
パセリ粉		0.10																												
なたね油		0.50																												
野菜ブイヨン		2.40	△		△	△		△	△		△		△		△		△	△	△	△	△	△	△		△	△	△		△	△
淡口醤油		3.10	○																○											
藻塩		0.25																												
こしょう		0.01																												
[ウインナーのケチャップ煮]																														
カットウィンナー		35.00	△		△	△									△				△	△	○				△	△			△	
マッシュルーム		8.00				△							△						△				△		△					
玉ねぎ		15.00																												
コンソメ		0.20	○																○	○	○									
なたね油		0.50																												
トマトケチャップ		7.00																												
ウスターソース		1.00																												
砂糖		0.20																												
[マカロニサラダ]																														
マカロニ		10.00	○																											
きゅうり		10.00																												
にんじん		7.00																												
ツナフレーク油漬け		10.00																												
藻塩		0.10																												
こしょう		0.01																												
ノンエッグマヨネーズ		10.00			△																									
[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6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）	黒酢の酢豚 青菜の塩炒め	焼き餃子

料理名／食品名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	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	△																△										△	
[黒酢の酢豚]																														
豚肉		50.00													△					△	○									
濃口醤油		2.80	○																○											
日本酒		2.80																												
片栗粉		8.50																												
揚げ油		6.00																												
玉ねぎ		36.00																												
青ピーマン		14.00																												
にんじん		18.00																												
たけのこ水煮（乱切り）		18.00																												
干し椎茸		0.40																												
砂糖		2.70																												
濃口醤油		1.80	○																○											
トマトケチャップ		1.70																												
黒酢		2.00																												
片栗粉		1.30																												
[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		0.50	△			△									△				△	△	△				△	△				
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																												
[焼き餃子]																														
餃子　FeCa	2.00 個	34.00	○		△	△		△	△										○										○	

＊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6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 ごはん	豚汁 和風ポテトサラダ	鶏肉の梅煮 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																												
[豚汁]																														
豚肉		20.00													△					△	○									
にんじん		5.00																												
大根		15.00																												
ごぼう（ささがき）		10.00																												
突きこんにゃく		10.00																												
ちくわ		5.00																												
きざみ揚げ		5.00																	○											
冷凍里芋		20.00																												
豆腐		20.00																	○											
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		4.00																	○											
なたね油		1.00																												
藻塩		0.10																												
[和風ポテトサラダ]																														
じゃがいも		55.00																												
むき枝豆		10.00																	○											
ちりめんじゃこ		3.00						△	△																					
粉削り節		0.50																○												
濃口醤油		0.50	○																○											
粉末昆布		0.01																												
ノンエッグマヨネーズ		10.00			△																									
藻塩		0.10																												
こしょう		0.02																												
[鶏肉の梅煮]																														
鶏肉		60.00																		○										
しょうが		2.00																												
うめびしお		1.50	△			△	△	△			△					△			△	△	△				○	△			△	
砂糖		3.50																												
濃口醤油		4.50	○																○											
本みりん		1.50																												
日本酒		1.00																												
[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6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	牛乳 ごはん	カレーライス コロコロサラダ	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 単位	一人分量 g	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[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]																														
牛肉		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																												
[コロコロサラダ]																														
むき枝豆		3.50																	○											
にんじん		12.00																												
冷凍ホールコーン		5.00																												
大根		12.00																												
きゅうり		12.00																												
[チキンナゲット]																														
チキンナゲット	2.00 個	36.00	○																○	○										
揚げ油		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6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 ごはん	ワンタンスープ チンジャオロース	あじのチリソース

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	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																												
[ワンタンスープ]																														
鶏肉		15.00																		○										
にんじん		4.00																												
玉ねぎ		25.00																												
白菜		20.00																												
干し椎茸		0.50																												
ワンタンの皮		8.00	○																											
豆腐		15.00																	○											
鶏がらスープ		11.00																		○										
鶏豚湯		4.00																		○	○									
素材力鶏だし		3.00	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	○	△				△	△	△		△	
藻塩		0.20																												
こしょう		0.02																												
淡口醤油		2.50	○																○											
なたね油		1.00																												
[チンジャオロース]																														
豚肉		25.00													△					△	○									
濃口醤油		1.00	○																○											
日本酒		0.50																												
こしょう		0.02																												
たけのこ水煮（千切り）		25.00																												
青ピーマン		25.00																												
にんにく		0.10																												
なたね油		0.50																												
オイスターソース		2.00																												
濃口醤油		2.00	○																○											
日本酒		1.00																												
砂糖		0.50																												
片栗粉		0.45																												
[あじのチリソース]																														
あじ切り身	1.00 個	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		8.00																												
にんにく		1.00																												
しょうが		0.50																												
玉ねぎ		20.00																												
なたね油		0.50																												
トマトケチャップ		4.00																												
濃口醤油		1.50	○																○											
日本酒		1.00																												
砂糖		0.70																												
豆板醤		0.07																												
片栗粉		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6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	ジョア（マスカット） ごはん	ちゃんこ鍋 ほうれん草のごま和え	ちくわの磯辺揚げ ふりかけ(抹茶昆布)

料理名／食品名	一人分量 単位	一人分量 g	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[ジョア（マスカット）]																														
ジョア（マスカット）	1.00 本	100.00				○																								
[ごはん]																														
水稲穀粒(精白米)		100.00																												
[ちゃんこ鍋]																														
つくね		30.00	○		△	△							△		△				○	○	△		△		△	△			△	
豆腐		20.00																	○											
玉ねぎ		40.00																												
にんじん		6.50																												
白菜		20.00																												
しめじ		10.00																												
きざみ揚げ		5.00																	○											
青ねぎ		4.00																												
しょうが		0.65																												
鶏がらスープ		20.00																		○										
日本酒		3.30																												
淡口醤油		5.20	○																○											
こしょう		0.03																												
藻塩		0.40																												
素材力昆布		0.35	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△	
なたね油		1.00																												
[ほうれん草のごま和え]																														
ほうれん草		40.00																												
にんじん		10.00																												
粉末昆布		0.01																												
砂糖		0.80																												
本みりん		0.40																												
濃口醤油		2.50	○																○											
白ごま（すり）		0.60																											○	
[ちくわの磯辺揚げ]																														
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																												
青さ粉		0.15																												
揚げ油		12.00																												
[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6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 キャロットピラフ	ポトフ 鶏肉のハーブ焼き	枝豆のペペロン風炒め

料理名／食品名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	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	△		△	△		△									△	△	○	○	△	△			△	△			△	
[ポトフ]																														
カットウィンナー		22.00	△		△	△									△				△	△	○				△	△			△	
セロリー		4.00																												
玉ねぎ		38.50																												
にんじん		16.50																												
チンゲン菜		22.00																												
じゃがいも		45.00																												
鶏がらスープ		7.00																		○										
藻塩		0.60																												
こしょう		0.02																												
淡口醤油		2.45	○																○											
白ワイン		0.60																												
なたね油		0.20																												
[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																												
[枝豆のペペロン風炒め]																														
ベーコン		5.00																			○									
むき枝豆		10.00																	○											
キャベツ		20.00																												
にんにく		0.20																												
にんじん		5.00																												
オリーブ油		0.50																												
日本酒		0.20																												
藻塩		0.30																												
こしょう		0.01																												
一味唐辛子		0.03																												

＊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6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	甘酒入り具だくさんみそ汁 豚肉のスタミナ炒め	キャベツのおかか和え 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																												
[のむヨーグルト]																														
のむヨーグルト	1.00 個	180.00				○																								
[ごはん]																														
水稲穀粒(精白米)		100.00																												
[甘酒入り具だくさんみそ汁]																														
にんじん		9.50																												
ささがきごぼう		6.50																												
冷凍里芋		23.00																												
大根		20.00																												
有機小松菜		19.00																												
きざみ揚げ		4.50																	○											
出し昆布		0.50																												
豆腐		15.00																	○											
削り節		2.50																△												
甘酒		8.60																												
有機赤みそ		7.80																	○											
有機白みそ		3.40																	○											
藻塩		0.10																												
[豚肉のスタミナ炒め]																														
豚肉		55.00													△					△	○									
しょうが		0.40																												
にんにく		0.40																												
玉ねぎ		20.00																												
日本酒		1.25																												
穀物酢		1.25																												
本みりん		1.50																												
砂糖		0.75																												
濃口醤油		4.00	○																○											
なたね油		1.00																												
[キャベツのおかか和え]																														
キャベツ		35.00																												
にんじん		8.00																												
えのき		5.00																												
チキンフレーク水煮		5.00	△		△	△		△	△	△		△	△		△	△	△	△	△	○	△		△		△	△			△	
砂糖		0.75																												
本みりん		0.45																												
淡口醤油		2.20	○																○											
粉削り節		0.30																○												
[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]

令和6年6月24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	アシドミルク ごはん	じゃがいものそぼろ煮 白菜のゆず和え	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																												
[アシドミルク]																														
アシドミルク		150.00				○																								
[ごはん]																														
水稲穀粒(精白米)		100.00																												
[じゃがいものそぼろ煮]																														
豚ひき肉		25.00													△					△	○									
玉ねぎ		30.00																												
にんじん		20.00																												
糸こんにゃく		20.00																												
じゃがいも		55.00																												
冷凍いんげん		5.00																	△											
砂糖		3.80																												
日本酒		1.00																												
濃口醤油		7.00	○																○											
本みりん		1.00																												
なたね油		0.20																												
[白菜のゆず和え]																														
白菜		40.00																												
えのき		5.00																												
砂糖		0.70																												
本みりん		0.40																												
淡口醤油		2.20	○																○											
ゆず果汁		0.50																												
粉末昆布		0.02																												
[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。

○：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]

令和6年6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	牛乳 ごはん	おづみん麻婆 豚肉と筍のオイスター炒め	ミニ肉まん

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																												
[おづみん麻婆]																														
豚ひき肉		20.00													△					△	○									
豆腐		70.00																	○											
玉ねぎ		25.00																												
にんじん		5.00																												
白菜		25.00																												
青ピーマン		5.00																												
しょうが		0.30																												
挽き割り大豆		15.00																	○											
濃口醤油		2.00	○																○											
砂糖		3.50																												
中華だしの素		1.00	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△		△	△	△	△	△	△	△	
藻塩		0.05																												
こしょう		0.02																												
有機赤みそ		7.00																	○											
ごま油		0.50																											○	
ガーリックパウダー		0.02																												
豆板醤		0.15																												
日本酒		0.50																												
片栗粉		2.00																												
テンメンジャン		0.15	○																○										○	
[豚肉と筍のオイスター炒め]																														
豚肉		16.00													△					△	○									
にんにく		0.10																												
キャベツ		28.00																												
たけのこ水煮（千切り）		24.00																												
にんじん		12.00																												
なたね油		0.25																												
藻塩		0.10																												
オイスターソース		0.80																												
淡口醤油		0.70	○																○											
砂糖		0.16																												
[ミニ肉まん]																														
ミニ肉まん	1.00 個	20.00	○																○	○	○									

＊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]

令和6年6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	かきたま汁（卵入り）	すまし汁（卵抜き）【卵アレルギー対応】
	ごはん	小松菜とひじきの和え物	さつまいもの天ぷら　鶏ごぼうご飯の具

料理名／食品名	一人分量 単位	一人分量 g	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																														
牛乳	1.00 本	200.00				○																								
[ごはん]																														
水稲穀粒(精白米)		100.00																												
[かきたま汁（卵入り）]																														
液卵		20.00			○																									
豆腐		30.00																	○											
玉ねぎ		30.00																												
青ねぎ		5.00																												
白菜		25.00																												
しめじ		5.00																												
出し昆布		0.50																												
削り節		2.50																△												
藻塩		0.52																												
淡口醤油		4.50	○																○											
片栗粉		1.00																												
[すまし汁（卵抜き）【卵アレルギー対応】]																														
にんじん		12.00																												
豆腐		23.00																	○											
玉ねぎ		45.00																												
青ねぎ		5.00																												
白菜		28.00																												
しめじ		6.00																												
出し昆布		0.50																												
削り節		2.50																△												
藻塩		0.50																												
淡口醤油		4.80	○																○											
片栗粉		1.10																												
[小松菜とひじきの和え物]																														
有機小松菜		30.00																												
ひじき		1.00																												
にんじん		10.00																												
本みりん		1.20																												
砂糖		1.50																												
淡口醤油		4.50	○																○											
[さつまいもの天ぷら]																														
さつまいも		50.00																												
藻塩		0.60																												
小麦粉		10.00	○																											
揚げ油		7.50																												
[鶏ごぼうご飯の具]																														
鶏肉		15.00																		○										
きざみ揚げ		5.00																	○											
ごぼう（ささがき）		15.00																												
にんじん		10.00																												
冷凍いんげん		3.00																	△											
なたね油		0.50																												
濃口醤油		1.00	○																○											
砂糖		0.50																												
日本酒		0.80																												
藻塩		0.10																												
出し昆布		0.50																												
削り節		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6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）	コーンとかぼちゃのみそ汁 たこのやわらか煮	焼きさばのあんかけ いちごヨーグルト

料理名／食品名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	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	△																△										△	
[コーンとかぼちゃのみそ汁]																														
冷凍ホールコーン		10.00																												
西洋かぼちゃ		20.00																												
玉ねぎ		10.00																												
にんじん		10.00																												
しめじ		10.00																												
きざみ揚げ		5.00																	○											
豆腐		30.00																	○											
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																												
[たこのやわらか煮]																														
冷凍たこ		25.00																												
大根		13.00																												
冷凍里芋		10.00																												
青ねぎ		0.90																												
日本酒		2.80																												
砂糖		0.30																												
本みりん		1.90																												
濃口醤油		1.00	○																○											
[焼きさばのあんかけ]																														
さば切り身	1.00 切	50.00	△		△			△			△							○	△										△	
砂糖		2.00																												
濃口醤油		3.00	○																○											
本みりん		2.00																												
日本酒		1.00																												
片栗粉		0.50																												
[いちごヨーグルト]																														
いちごヨーグルト	1.00 個	80.00				○																	△		△					

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

○：アレルギー対象食品　　△：コンタミネーション（微量混入）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

令和6年6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 山型食パン	ジュリエンヌスープ にんじんツナサラダ	さわらのオニオンソース

料理名／食品名	一人分量 単位	一人分量 g	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
[牛乳]																														
牛乳	1.00 本	200.00				○																								
[山型食パン]																														
小麦粉		43.80	○																											
砂糖		3.50																												
バター		3.50				○																								
パン酵母		1.30																												
米粉		1.10																												
発酵種		0.90																												
食塩		0.80																												
醸造酒		0.20																												
[ジュリエンヌスープ]																														
鶏肉		20.00																		○										
玉ねぎ		25.00																												
にんじん		10.00																												
大根		25.00																												
キャベツ		20.00																												
パセリ粉		0.03																												
鶏がらスープ		10.00																		○										
藻塩		0.20																												
こしょう		0.01																												
白ワイン		0.50																												
淡口醤油		4.00	○																○											
なたね油		1.00																												
[にんじんツナサラダ]																														
にんじん		13.00																												
玉ねぎ		15.00																												
ツナフレーク油漬け		18.00																												
濃口醤油		2.00	○																○											
オリーブ油		5.00																												
マスタード		2.00	○																○		○				○					
ワインビネガー		2.00																												
藻塩		0.05																												
黒こしょう		0.01																												
[さわらのオニオンソース]																														
さわら切り身	1.00 切	50.00	△		△			△			△							△	△										△
日本酒		1.00																												
藻塩		0.10																												
こしょう		0.02																												
片栗粉		5.00																												
揚げ油		7.00																												
たまねぎ		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																												

＊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）