

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年7月1日 月曜日 献立1 0:通常献立

献立名	牛乳 ごはん		カレーライス 甘酒マリネ										ビーフコロッケ																		
	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				○																									
[ごはん]																															
水稻穀粒(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																													
[甘酒マリネ]																															
ツナフレーク油漬け		10.00																													
キャベツ		15.00																													
赤パプリカ		15.00																													
冷凍ホールコーン		5.00																													
藻塩		0.25																													
こしょう		0.02																													
オリーブ油		1.30																													
砂糖		1.20																													
甘酒		0.80																													
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																													
[ビーフコロッケ]																															
ビーフコロッケ	1.00 個	60.00	○		△	△		△	△				△	○		△	△	○	△	△		△			△	△	△	△	△		
揚げ油		8.00																													

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

○ : アレルギー対象食品 △ : コンタミネーション (微量混入)

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年7月2日 火曜日 献立1 0:通常献立

献立名	牛乳 ごはん		鶏団子汁 夏野菜のグリル焼き										梅サラダ ふりかけ(お魚)																	
	料理名/食品名	一人分量	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	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																												
[鶏団子汁]																														
干し椎茸		0.50																												
にんじん		10.00																												
きざみ揚げ		3.00																	○											
つくね		30.00	○		△	△						△		△				○	○	△		△		△	△			△		
豆腐		20.00																○												
白菜		20.00																												
青ねぎ		5.00																												
出し昆布		0.50																												
削り節		2.50																△												
藻塩		0.40																												
淡口醤油		3.80	○															○												
[夏野菜のグリル焼き]																														
ベーコン		26.00																			○									
かぼちゃ		13.00																												
赤パプリカ		10.00																												
ズッキーニ		10.00																												
オリーブ油		1.30																												
藻塩		0.25																												
こしょう		0.01																												
[梅サラダ]																														
キャベツ		25.00																												
りょくとうもやし		10.00																												
にんじん		7.00																												
チキンフレーク油漬け		8.00	△		△	△		△	△	△		△	△	△	△	△	△	△	○	△		△		△	△			△		
うめびしお		4.00	△			△	△	△			△			△				△	△	△				○	△			△		
砂糖		1.60																												
濃口醤油		1.60	○															○												
本みりん		1.60																												
[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]

2024年7月3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		マセドアンスープ キャベツのソテー		サーモンフライ ノンエッグタルタルソース (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				○																									
[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																													
[マセドアンスープ]																															
セロリー		3.00																													
カットウィンナー		15.00	△		△	△								△				△	△	○				△	△			△			
白ワイン		0.50																													
玉ねぎ		25.00																													
にんじん		10.00																													
大根		25.00																													
パセリ粉		0.03																													
鶏がらスープ		11.00																			○										
藻塩		0.90																													
こしょう		0.02																													
淡口醤油		4.00	○																		○										
なたね油		1.00																													
[キャベツのソテー]																															
鶏肉		20.00																			○										
キャベツ		30.00																													
藻塩		0.10																													
こしょう		0.01																													
なたね油		0.30																													
[サーモンフライ]																															
サーモンフライ	1.00 個	40.00	○		△	△																									
揚げ油		6.00																													
[ノンエッグタルタルソース (小袋)]																															
ノンエッグタルタルソース (小袋)	1.00 個	8.00	△		△	△															○										

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

○ : アレルギー対象食品 △ : コンタミネーション (微量混入)

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年7月16日 火曜日 献立1 0:通常献立

献立名	牛乳 おにぎり (1個)		野菜たっぷり塩つけ麺 中華麺				肉野菜焼売 ほうれん草のナムル				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				○																									
[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																													
[野菜たっぷり塩つけ麺]																															
鶏肉		24.00																		○											
にんじん		14.00																													
りょくとうもやし		30.00																													
白菜		39.00																													
青ねぎ		2.50																													
鶏がらスープ		12.00																		○											
藻塩		0.60																													
日本酒		5.00																													
本みりん		0.40																													
素材力鶏だし		1.00	△		△	△		△	△		△	△	△	△	△	△	△	△	○	△					△	△	△	△			
にんにく		0.30																													
なたね油		1.30																													
[中華麺]																															
中華麺		65.00				○													○												
なたね油		2.00																													
[肉野菜焼売]																															
肉野菜焼売	2.00 個	36.00	○		△	△		△	△		△			△				△	○	○	○				△	△	△	△			
[ほうれん草のナムル]																															
ほうれん草		40.00																													
えのき		10.00																													
砂糖		0.60																													
本みりん		0.30																													
藻塩		0.20																													
淡口醤油		0.65				○													○												
なたね油		0.20																													
[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)

