様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月2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	カレーライス パインフルーツ	ささみフライ 乾パン（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	米
	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																													
[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																													
[パインフルーツ]																															
パイン		15.00																													
ナタデココ		20.00																													
[ささみフライ]																															
ささみフライ	1.00 個	50.00	○			△		△			△		△		△		△	△	△	○	△				△	△				△	
揚げ油		7.00																													
[乾パン（小袋）]																															
乾パン（小袋）	1.00 個	2.70	○		△	△		△	△						△			△	○	△	△				△	△			○		

＊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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月3日 火曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名			
	牛乳 ごはん	わかめのみそ汁 スタミナ炒め	いかの天ぷら

料理名／食品名	一人分量 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	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	米
[牛乳]																															
牛乳	1.00 本	200.00				○																									
[ごはん]																															
水稲穀粒(精白米)		100.00																													
[わかめのみそ汁]																															
乾燥わかめ		1.00																													
大根		35.00																													
にんじん		10.00																													
きざみ揚げ		5.00																	○												
豆腐		30.00																	○												
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																													
[スタミナ炒め]																															
豚肉		50.00													△					△	○										
しょうが		0.20																													
にんにく		0.20																													
玉ねぎ		15.00																													
有機小松菜		10.00																													
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																													
[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。
＊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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月4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	秋野菜と鶏肉の煮物 きんぴらごぼう	白菜のおかか和え 味付のり（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	米
[牛乳]																															
牛乳	1.00 本	200.00				○																									
[ごはん]																															
水稲穀粒(精白米)		100.00																													
[秋野菜と鶏肉の煮物]																															
鶏肉		30.00																		○											
玉ねぎ		20.00																													
にんじん		15.00																													
大根		20.00																													
角こんにゃく2cm		20.00																													
さつまいも		30.00																													
しめじ		15.00																													
冷凍いんげん		5.00																	△												
出し昆布		1.00																													
削り節		4.00																△													
藻塩		0.30																													
本みりん		1.00																													
日本酒		0.50																													
淡口醤油		4.50	○																○												
なたね油		2.00																													
[きんぴらごぼう]																															
ごぼう（千切り）		25.00																													
にんじん		10.00																													
平天（短冊）		7.00			△																										
砂糖		1.75																													
濃口醤油		3.00	○																○												
本みりん		1.00																													
日本酒		1.00																													
なたね油		0.50																													
[白菜のおかか和え]																															
白菜		35.00																													
りょくとうもやし		13.00																													
砂糖		0.75																													
本みりん		0.45																													
淡口醤油		2.20	○																○												
粉削り節		0.50																○													
[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。

○：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。

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月5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	豆乳チゲスープ デジブルコギ	ナムル

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	米
	単位	g																													
[牛乳]																															
牛乳	1.00 本	200.00				○																									
[ごはん]																															
水稲穀粒(精白米)		100.00																													
[豆乳チゲスープ]																															
鶏肉		12.00																		○											
しょうが		0.15																													
にんにく		0.10																													
えのき		3.90																													
にんじん		12.00																													
白菜キムチ		23.00	△					△			△								△		△				△				△		
豆腐		40.00																	○												
白ねぎ		8.00																													
こち		2.30																													
鶏がらスープ		7.00																		○											
調整豆乳		15.00																	○												
本みりん		0.50																													
日本酒		0.60																													
濃塩		0.10																													
濃口醤油		1.10	○																○												
練りごま		0.10																											○		
コチジャン		1.00	△																○										△		
有機赤みそ		8.00																	○												
なたね油		1.50																													
ごま油		0.40																											○		
[デジブルコギ]																															
豚肉		20.00													△					△	○										
にんにく		0.04																													
コチジャン		0.30	△																○										△		
濃口醤油		2.00	○																○												
砂糖		0.90																													
本みりん		1.60																													
濃塩		0.10																													
こしょう		0.01																													
なたね油		0.30																													
玉ねぎ		12.00																													
りょくとうもやし		13.00																													
赤パプリカ		6.00																													
チンゲン菜		10.00																													
青ねぎ		4.60																													
[ナムル]																															
有機小松菜		30.00																													
えのき		10.00																													
ちくわ		10.00																													
砂糖		0.60																													
本みりん		0.30																													
濃塩		0.10																													
淡口醤油		0.65	○																○												
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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月6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	白みそポトフ 鶏肉のバーベキュソース	ツナサラダ

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	米
	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																													
[白みそポトフ]																															
カットウィンナー		20.00	△		△	△									△				△	△	○				△	△			△		
しめじ		15.00																													
玉ねぎ		30.00																													
にんじん		15.00																													
じゃがいも		20.00																													
ほうれん草		20.00																													
コンソメ		0.15	○																○	○	○										
有機白みそ		5.00																	○												
出し昆布		0.50																													
削り節		2.50																△													
藻塩		0.20																													
こしょう		0.01																													
[鶏肉のバーベキュソース]																															
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																													
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																													
[ツナサラダ]																															
ツナフレーク油漬け		25.00																													
きゅうり		30.00																													
冷凍ホールコーン		5.00																													
穀物酢		2.00																													
濃口醤油		3.00	○																○												
砂糖		1.50																													
こしょう		0.01																													
なたね油		1.80																													

＊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。

＊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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月9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	みそおでん 三色お浸し	あじナゲット 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	米
	単位	g																													
[牛乳]																															
牛乳	1.00 本	200.00				○																									
[ごはん]																															
水稲穀粒(精白米)		100.00																													
[みそおでん]																															
鶏肉		20.00																		○											
じゃがいも		25.00																													
角こんにゃく2cm		20.00																													
冷凍絹厚揚げ		25.00																	○												
ちくわ		20.00																													
大根		35.00																													
砂糖		3.30																													
本みりん		1.10																													
有機赤みそ		5.50																	○												
有機白みそ		8.50																	○												
淡口醤油		0.55	○																○												
素材力かつおだし		0.10	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△		
出し昆布		1.00																													
削り節		3.00																△													
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	○																○												
[あじナゲット]																															
あじナゲット	2.00 個	40.00	○		△	△		△			△				△		△	△	○	△	△			△		△			△		
揚げ油		6.00																													
[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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月10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	ジョア（プレーン） ごはん	クッパスープ（卵入り） トッポギ	クッパスープ（卵抜き）【卵アレルギー対応】 もやしとニラの炒め物

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	米
	単位	g																													
[ジョア（プレーン）]																															
ジョア（プレーン）	1.00 本	100.00				○																									
[ごはん]																															
水稲穀粒(精白米)		100.00																													
[クッパスープ（卵入り）]																															
鶏肉		20.00																		○											
青ねぎ		5.00																													
しめじ		5.00																													
にんじん		15.00																													
玉ねぎ		25.00																													
液卵		18.00			○																										
なたね油		0.50																													
中華だしの素		2.00	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△		△	△	△	△	△	△	△		
淡口醤油		4.50	○																○												
藻塩		0.20																													
こしょう		0.02																													
片栗粉		1.50																													
[クッパスープ（卵抜き）【卵アレルギー対応】]																															
鶏肉		16.00																		○											
青ねぎ		2.20																													
しめじ		8.80																													
にんじん		11.00																													
玉ねぎ		22.00																													
豆腐		22.00																	○												
なたね油		0.50																													
中華だしの素		2.00	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△		△	△	△	△	△	△	△		
淡口醤油		4.50	○																○												
藻塩		0.20																													
こしょう		0.02																													
片栗粉		1.50																													
[トッポギ]																															
トッポギ		18.00																													
カットウィンナー		10.00	△		△	△									△				△	△	○				△	△			△		
キャベツ		14.00																													
にんじん		7.00																													
玉ねぎ		14.00																													
トマトケチャップ		2.00																													
砂糖		1.00																													
濃口醤油		1.40	○																○												
日本酒		0.40																													
コチジャン		2.00	△																○										△		
りんごピューレ		1.40																							○						
なたね油		0.60																													
[もやしとニラの炒め物]																															
りょくとうもやし		45.00																													
にら		7.50																													
焼き豚		7.50	○																○		○										
えのき		7.50																													
なたね油		0.30																													
濃口醤油		0.30	○																○												
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。
＊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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月11日 水曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 キャロットピラフ	ジュリエンヌスープ ツナとエリンギのソテー	鶏肉のカレー揚げ

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	米
	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	△		△	△		△									△	△	○	○	△	△			△	△			△		
[ジュリエンヌスープ]																															
ベーコン		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																													
[ツナとエリンギのソテー]																															
ツナフレーク油漬け		10.00																													
赤パプリカ		5.00																													
むき枝豆		8.00																	○												
エリンギ		8.00																													
チンゲン菜		20.00																													
オリーブ油		0.20																													
ガーリックパウダー		0.01																													
藻塩		0.25																													
こしょう		0.01																													
[鶏肉のカレー揚げ]																															
鶏肉		75.00																		○											
片栗粉		8.00																													
揚げ油		8.00																													
藻塩		0.50																													
こしょう		0.02																													
しょうが		0.20																													
にんにく		0.20																													
カレー粉		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。

＊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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月12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）	豆腐ときのこのごまみそ汁 牛肉と里芋の煮物	さんまの蒲焼き 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	米
	単位	g																													
[お茶]																															
お茶		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	△																△										△		
[豆腐ときのこのごまみそ汁]																															
にんじん		20.00																													
玉ねぎ		15.00																													
豆腐		30.00																	○												
干し椎茸		0.50																													
青ねぎ		3.00																													
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																													
白ごま（すり）		0.20																											○		
[牛肉と里芋の煮物]																															
牛肉		19.00													○					△	△										
冷凍里芋		7.60																													
むき枝豆		2.00																	○												
ひじき		0.10																													
甘酒		3.00																													
出し昆布		1.00																													
削り節		1.50																△													
藻塩		0.10																													
本みりん		0.60																													
日本酒		0.20																													
淡口醤油		1.90	○																○												
なたね油		0.70																													
[さんまの蒲焼き]																															
さんま開き	1.00 切	50.00																													
片栗粉		6.00																													
揚げ油		9.00																													
砂糖		3.00																													
濃口醤油		3.00	○																○												
日本酒		1.00																													
本みりん		0.60																													
[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。

＊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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月13日 金曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん	八宝菜 コーン焼売	小松菜の炒め物

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	米
	単位	g																													
[牛乳]																															
牛乳	1.00 本	200.00				○																									
[ごはん]																															
水稲穀粒(精白米)		100.00																													
[八宝菜]																															
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																													
豆腐		15.00																	○												
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																													
[コーン焼売]																															
コーンしゅうまい	2.00 個	36.00	○		△	△		△	△										○		○								△		
[小松菜の炒め物]																															
ベーコン		15.00																			○										
冷凍ホールコーン		8.00																													
有機小松菜		30.00																													
なたね油		0.20																													
藻塩		0.30																													
こしょう		0.01																													
淡口醤油		0.50	○																○												

＊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）

＊この項目は28品目記載されています。

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月17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	月見汁 豚肉の生姜炒め	あんかけしんじょう ミニゼリー（ぶどう）

料理名／食品名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド	米
	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																													
[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	○																○												
[豚肉の生姜炒め]																															
豚肉		45.00													△					△	○										
しょうが		0.50																													
玉ねぎ		20.00																													
日本酒		0.70																													
本みりん		0.70																													
砂糖		1.40																													
濃口醤油		3.40	○																○												
なたね油		1.00																													
[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																													
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（ぶどう）]																															
ミニゼリー（ぶどう）	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。

＊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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月18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	ミネストローネ ハムのマリネ	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	米
	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																													
[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																													
[ハムのマリネ]																															
ボンレスハム		5.00																			○										
大根		20.00																													
きゅうり		25.00																													
冷凍ホールコーン		5.00																													
藻塩		0.25																													
こしょう		0.02																													
オリーブ油		1.30																													
砂糖		1.00																													
淡口醤油		1.50	○																○												
ワインビネガー		1.60																													
本みりん		0.40																													
なたね油		0.10																													
[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。

＊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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月19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	のむヨーグルト おにぎり	けんちゃんうどん やみつききゅうり	とり天 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	米
	単位	g																													
[のむヨーグルト]																															
のむヨーグルト	1.00 個	180.00				○																									
[おにぎり]																															
水稲穀粒(精白米)		45.00																													
藻塩		0.60																													
なたね油		0.15																													
[けんちゃんうどん]																															
豚肉		10.00													△					△	○										
大根		15.00																													
冷凍里芋		10.00																													
にんじん		10.00																													
ごぼう（ささがき）		8.00																													
白ねぎ		3.00																													
冷凍うどん		50.00	○		△																										
削り節		6.00																△													
出し昆布		2.00																													
本みりん		3.00																													
淡口醤油		9.00	○																○												
素材力かつおだし		0.23	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△		
素材力昆布		0.10	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△		
[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																													
[とり天]																															
とり天	1.00 個	40.00	○																○	○											
揚げ油		7.00																													
[さつまいもチップス（小袋）]																															
さつまいもチップス	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。

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月20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	豚じゃが 切干大根と大豆のほっこり煮	キャベツのお浸し 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	米
[牛乳]																															
牛乳	1.00 本	200.00				○																									
[ごはん]																															
水稲穀粒(精白米)		100.00																													
[豚じゃが]																															
豚肉		30.00													△					△	○										
じゃがいも		50.00																													
玉ねぎ		30.00																													
にんじん		25.00																													
糸こんにゃく		25.00																													
冷凍いんげん		7.00																	△												
濃口醤油		7.50	○																○												
砂糖		4.20																													
本みりん		2.10																													
日本酒		1.00																													
素材力かつおだし		0.40	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△		
なたね油		1.20																													
[切干大根と大豆のほっこり煮]																															
乾燥大豆		3.00																	○												
切干大根		2.50																	△												
にんじん		11.00																													
なたね油		0.10																													
日本酒		3.00																													
本みりん		5.00																													
濃口醤油		8.00	○																○												
素材力かつおだし		0.50	△		△	△		△	△		△		△	△	△		△	△	△	△	△				△	△	△		△		
[キャベツのお浸し]																															
キャベツ		30.00																													
しめじ		7.00																													
冷凍ホールコーン		5.00																													
平天（短冊）		5.00			△																										
粉末昆布		0.10																													
砂糖		0.70																													
濃口醤油		1.80	○																○												
本みりん		0.50																													
日本酒		0.50																													
白ごま（すり）		0.50																										○			
藻塩		0.10																													
[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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月24日 火曜日　献立1　0:通常献立

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん	豚玉丼（卵入り） さわらの塩こうじ焼き	豚丼（卵抜き）【卵アレルギー対応】 チンゲン菜とえのきの和え物

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	米
	単位	g																													
[牛乳]																															
牛乳	1.00 本	200.00				○																									
[ごはん]																															
水稲穀粒(精白米)		100.00																													
[豚玉丼（卵入り）]																															
豚肉		20.00													△					△	○										
干し椎茸		0.50																													
エリンギ		10.00																													
玉ねぎ		60.00																													
にんじん		10.00																													
液卵		35.00			○																										
青ねぎ		5.00																													
出し昆布		0.50																													
削り節		3.00																△													
本みりん		0.50																													
砂糖		4.00																													
濃口醤油		8.20	○																○												
片栗粉		1.00																													
なたね油		2.00																													
[豚丼（卵抜き）【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		7.80	○																○												
片栗粉		1.10																													
なたね油		2.10																													
[さわらの塩こうじ焼き]																															
さわら切り身	1.00 切	50.00	△		△			△			△							△	△									△		
塩こうじ		4.00																													
日本酒		2.00																													
[チンゲン菜とえのきの和え物]																															
チンゲン菜		30.00																													
えのき		7.00																													
冷凍ホールコーン		5.00																													
粉末昆布		0.10																													
砂糖		0.70																													
濃口醤油		1.80	○																○												
本みりん		0.50																													
日本酒		0.50																													
粉削り節		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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月25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	具だくさんコンソメスープ ドライカレー	きのこのマヨ風ソテー

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	米
	単位	g																													
[牛乳]																															
牛乳	1.00 本	200.00				○																									
[ごはん]																															
水稲穀粒(精白米)		100.00																													
[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																													
[ドライカレー]																															
鶏ひき肉		26.00													△					○	△										
玉ねぎ		13.00																													
にんじん		6.50																													
にんにく		0.30																													
しょうが		0.30																													
カレー粉		0.20																													
トマトケチャップ		4.00																													
ウスターソース		4.00																													
コンソメ		0.60	○																○	○	○										
濃口醤油		0.70	○																○												
砂糖		0.40																													
なたね油		2.00																													
[きのこのマヨ風ソテー]																															
エリンギ		20.00																													
しめじ		10.00																													
えのき		8.00																													
冷凍ホールコーン		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。

＊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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月26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）	どさんこ汁 有機かぼちゃのオーブン焼き	ザンギ

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	米
	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	△																△										△		
[どさんこ汁]																															
ほたて貝柱水煮		20.00																													
冷凍ホールコーン		10.00																													
にんじん		5.00																													
じゃがいも		15.00																													
白菜		15.00																													
豆腐		20.00																	○												
乾燥わかめ		0.30																													
出し昆布		0.50																													
削り節		2.50																△													
有機赤みそ		2.50																	○												
有機白みそ		4.40																	○												
濃口醤油		1.00	○																○												
藻塩		0.10																													
[有機かぼちゃのオーブン焼き]																															
有機かぼちゃ		24.00																													
ボンレスハム		10.00																			○										
エリンギ		7.00																													
ノンエッグマヨネーズ		5.00			△																										
藻塩		0.10																													
黒こしょう		0.01																													
[ザンギ]																															
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		10.00																													
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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月27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	ポークシチュー 彩りサラダ	ビーフコロッケ イタリアンドレッシング（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	米
	単位	g																													
[牛乳]																															
牛乳	1.00 本	200.00				○																									
[ごはん]																															
水稲穀粒(精白米)		100.00																													
[ポークシチュー]																															
豚肉		20.00													△					△	○										
にんにく		0.10																													
玉ねぎ		50.00																													
にんじん		20.00																													
マッシュルーム		10.00				△							△						△				△		△						
鶏がらスープ		2.00																		○											
豚骨スープ		0.50	○		△	△		△							△				○	○	○					△			△		
赤ワイン		1.00																													
こしょう		0.02																													
トマトピューレ		1.00				△							△						△				△		△						
トマトケチャップ		1.80																													
トマトジュース		8.00																													
米粉ブラウンルウ（N）		8.50	△			△									△				△	△	○										
米粉ブラウンルウ（R）		8.50																													
濃口醤油		1.30	○																○												
ウスターソース		0.40																													
とんかつソース		0.80																													
なたね油		2.00																													
[彩りサラダ]																															
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																													
[ビーフコロッケ]																															
ビーフコロッケ	1.00 個	60.00	○		△	△		△	△				△		○		△	△	○	△	△		△		△	△	△		△		
揚げ油		8.00																													
[イタリアンドレッシング（小袋）]																															
イタリアンドレッシング（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）

様式２

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年9月30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	大根のみそ汁 じゃがいもとひき肉の甘辛炒め	枝豆ひじき 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	米
	単位	g																													
[牛乳]																															
牛乳	1.00 本	200.00				○																									
[ごはん]																															
水稲穀粒(精白米)		100.00																													
[大根のみそ汁]																															
鶏肉		20.00																		○											
干し椎茸		0.50																													
にんじん		10.00																													
大根		35.00																													
有機小松菜		20.00																													
かまぼこ		10.00																													
きざみ揚げ		10.00																	○												
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																													
[じゃがいもとひき肉の甘辛炒め]																															
じゃがいも		45.00																													
豚ひき肉		5.00													△					△	○										
なたね油		1.20																													
青ねぎ		1.00																													
日本酒		1.00																													
砂糖		0.60																													
濃口醤油		1.00	○																○												
コチジャン		0.20	△																○										△		
にんにく		0.20																													
片栗粉		0.30																													
[枝豆ひじき]																															
むき枝豆		10.00																	○												
ひじき		1.00																													
キャベツ		15.00																													
にんじん		5.00																													
きゅうり		10.00																													
本みりん		0.80																													
砂糖		1.40																													
淡口醤油		4.00	○																○												
[ふりかけ(お魚)]																															
ふりかけ(お魚)		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。
＊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）