

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年11月1日 金曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳		豚玉井 (卵入り)		豚井 (卵抜き) 【卵アレルギー対応】																																	
	ごはん		かれいの煮付け		野菜と塩昆布の和え物																																	
	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	「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																																				
【豚玉井 (卵入り)】																																						
豚肉		20.00													△																							
干し椎茸		0.50																																				
エリンギ		10.00																																				
糸こんにゃく		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																																				
【豚井 (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																																				
糸こんにゃく		5.00																																				
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																																				
【かれいの煮付け】																																						
かれい切り身	1.00 個	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																																				
【野菜と塩昆布の和え物】																																						
キャベツ		17.00																																				
白菜		21.00																																				
砂糖		0.30																																				
塩昆布		1.00			○																																	
本みりん		0.50																																				
淡口醤油		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]

2024年11月5日 火曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳 ごはん		みぞれ煮 さわらの柚庵焼き		チンゲン菜とちくわの炒め物 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	アーモンド	ごま						
		単位	g																																			
[牛乳]																																						
牛乳			200.00					○																														
[ごはん]																																						
水稲穀粒(精白米)			100.00																																			
[みぞれ煮]																																						
豚肉			30.00														△					△	○															
にんじん			20.00																																			
干し椎茸			0.50																																			
白菜			40.00																																			
冷凍絹厚揚げ			15.00																			○																
角こんにやく2cm			20.00																																			
大根			30.00																																			
青ねぎ			5.00																																			
削り節			1.50																			△																
出し昆布			1.00																																			
砂糖			2.25																																			
濃口醤油			4.50																			○																
本みりん			3.00																																			
片栗粉			1.25																																			
[さわらの柚庵焼き]																																						
さわら切り身		1.00切	50.00	△	△			△				△									△	△																
日本酒			0.50																																			
砂糖			0.70																																			
濃口醤油			2.00																			○																
ゆず果汁			0.80																																			
[チンゲン菜とちくわの炒め物]																																						
ちくわ			20.00																																			
えのき			5.00																																			
チンゲン菜			30.00																																			
藻塩			0.30																																			
ごしょう			0.02																																			
淡口醤油			1.00																			○																
なたね油			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。
* 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]

2024年11月7日 木曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳		かぼちゃのシチュー		ツナサラダ																																
	山型食パン		豚肉のマスタード炒め																																		
	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							
[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																																			
[かぼちゃのシチュー]																																					
鶏肉		15.00																																			
玉ねぎ		45.00																																			
かぼちゃ		55.00																																			
鶏がらスープ		11.00																																			
豚骨スープ		0.55	○		△	△		△							△												△			△							
バター		6.00				○																															
米粉		6.00																																			
牛乳		13.00				○																															
牛乳		14.00				○																															
ミックスチーズ		2.20				○																															
薬塩		1.10																																			
こしょう		0.03																																			
白ワイン		1.00																																			
[豚肉のマスタード炒め]																																					
豚肉		40.00													△																						
薬塩		0.10																																			
こしょう		0.01																																			
エリンギ		10.00																																			
にんじん		10.00																																			
玉ねぎ		30.00																																			
マスタード		3.50	○																																		
濃口醤油		3.00	○																																		
砂糖		0.50																																			
カレー粉		0.03																																			
ノンエッグマヨネーズ		4.50																																			
なたね油		0.30																																			
[ツナサラダ]																																					
ツナフレーク油漬け		25.00																																			
にんじん		5.00																																			
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。
 * 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]

2024年11月11日 月曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳		ABCマカロニスープ										チキンカツ																	
	キャロットピラフ		ウインナーのコンソメマヨ風炒め																											
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		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	△		△	△		△									△	△	○	○	△	△			△	△		△		
[ABCマカロニスープ]																														
鶏肉		20.00																			○									
アルファベットマカロニ		5.00	○																											
にんじん		10.00																												
白菜		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																												
[ウインナーのコンソメマヨ風炒め]																														
キャベツ		48.00																												
カットウインナー		13.00	△		△	△								△					△	△	○			△	△		△			
オリーブ油		0.80																												
ノンエッグマヨネーズ		1.90			△																									
コンソメ		0.30	○																		○	○	○							
藻塩		0.10																												
黒こしょう		0.01																												
[チキンカツ]																														
チキンカツ	1.00個	50.00	○		△	△		△		△	△	△	△	△							○	△			△	△				
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]

2024年11月12日 火曜日

株式会社サンエッセン

献立名	一人分量		小麦		そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	アーモンド
	料理名/食品名	単位	g																											
[牛乳]																														
牛乳			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																											
[白ごま坦々うどん]																														
鶏ひき肉			11.00													△					○	△								
ちくわ			5.00																											
きざみ揚げ			3.00																		○									
玉ねぎ			22.00																											
にんじん			6.00																											
キャベツ			11.00																											
青ピーマン			4.00																											
白ねぎ			5.00																											
なたね油			1.00																											
冷凍うどん			50.00	○		△																								
削り節			0.50																	△										
出し昆布			2.50																											
素材力かつおだし			1.10	△		△	△		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△				△	△	△	△	△
濃口醤油			4.00	○																	○									
砂糖			0.30																											
有機赤みそ			2.00																		○									
練りごま			1.30																											
白ごま(すり)			0.90																											
[ほうれん草のお浸し]																														
平天			5.00			△																								
りよくとうもやし			20.00																											
有機ほうれん草			25.00																											
粉末昆布			0.01																											
本みりん			0.50																											
砂糖			1.00																											
淡口醤油			3.00	○																	○									
[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。
 *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]

2024年11月13日 水曜日

株式会社サンエッセン

献立名	八宝菜（卵入り）		八宝菜（卵抜き）【卵アレルギー対応】																											
	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																											
[アシトミルク]																														
アシトミルク	1.00 本	150.00			○																									
ごはん		100.00																												
水稲穀粒(精白米)																														
[八宝菜（卵入り）]																														
豚肉		25.00													△						△	○								
しょうが		0.20																												
干し椎茸		0.50																												
玉ねぎ		30.00																												
にんじん		12.00																												
たけのこ水煮（短冊）		10.00																												
かまぼこ		10.00																												
うずら卵		25.00			○																									
白菜		40.00																												
チンゲン菜		30.00																												
鶏豚湯		1.00																				○	○							
藻塩		0.40																												
こしょう		0.02																												
濃口醤油		3.00			○																	○								
片栗粉		2.00																												
なたね油		1.00																												
[八宝菜（卵抜き）】【卵アレルギー対応】																														
豚肉		35.00													△							△	○							
しょうが		0.25																												
干し椎茸		0.65																												
玉ねぎ		45.00																												
にんじん		18.00																												
たけのこ水煮（短冊）		15.00																												
かまぼこ		15.00																												
白菜		65.00																												
チンゲン菜		45.00																												
鶏豚湯		1.50																					○	○						
藻塩		0.60																												
こしょう		0.03																												
濃口醤油		4.50			○																		○							
片栗粉		2.50																												
なたね油		1.30																												
[春雨のひき肉炒め]																														
豚ひき肉		15.00													△							△	○							
春雨		7.00																												
たけのこ水煮（干切り）		10.00																												
にら		5.00																												
白ねぎ		3.00																												
しょうが		0.50																												
にんにく		0.07																												
日本酒		1.00																												
濃口醤油		2.00			○																		○							
オイスターソース		0.50																												
豆板醤		0.10																												
なたね油		1.00																												
藻塩		0.30																												
こしょう		0.02																												
[揚げ餃子]																														
餃子 FeCa	2.00 個	34.00	○		△	△																○	○						△	
揚げ油		6.00																												

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

2024年11月15日 金曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳		沢煮椀		きゅうりの酢の物																									
	ごはん		照り焼きチキン																											
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	アーモンド	ごま
	単位	g																												
[牛乳]																														
牛乳	1.00 本	200.00				○																								
[ごはん]																														
水稲穀粒(精白米)		100.00																												
[沢煮椀]																														
鶏肉		20.00																		○										
日本酒		0.50																												
大根		20.00																												
にんじん		10.00																												
ごぼう(ささがき)		10.00																												
突きこんにやく		15.00																												
干し椎茸		0.50																												
青ねぎ		5.00																												
出し昆布		0.50																												
削り節		2.50																												
本みりん		0.40																												
藻塩		0.20																												
淡口醤油		4.20		○															○											
なたね油		2.00																												
[照り焼きチキン]																														
鶏肉		60.00																		○										
濃口醤油		6.00		○																○										
本みりん		6.00																												
砂糖		2.00																												
片栗粉		0.30																												
[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		○																○										

* 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。
 * 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]

2024年11月18日 月曜日

株式会社サンエッセン

献立名	のむヨーグルト		おでん		揚げ鶏の甘酢がけ																									
	ごはん		きんぴらピーマン																											
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	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																												
[おでん]																														
鶏肉		20.00																		○										
大根		50.00																												
角こんにやく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																												
[きんぴらピーマン]																														
ちくわ		15.00																												
青ピーマン		15.00																												
にんじん		12.00																												
ちりめんじゃこ		5.00						△	△																					
砂糖		2.00																												
日本酒		0.70																												
濃口醤油		2.50	○																	○										
なたね油		0.30																												
[揚げ鶏の甘酢がけ]																														
鶏肉		75.00																		○										
藻塩		0.10																												
ごしょう		0.01																												
片栗粉		5.00																												
揚げ油		8.00																												
穀物酢		2.50																												
日本酒		2.50																												
濃口醤油		2.50	○																	○										
砂糖		2.50																												
片栗粉		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。
 * 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]

2024年11月25日 月曜日

株式会社サンエッセン

献立名	アシドミルク		厚揚げと大根の生姜煮													お豆腐と野菜のナゲット													
	ごはん		さつまいもサラダ													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	オレノジ	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	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																											
[厚揚げと大根の生姜煮]																													
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	○																○										
[さつまいもサラダ]																													
さつまいも		42.00																											
ボンレスハム		5.00																			○								
きゅうり		5.00																											
冷凍ホールコーン		5.00																											
藻塩		0.20																											
黒こしょう		0.01																											
ノンエッグマヨネーズ		10.00			△																								
[お豆腐と野菜のナゲット]																													
お豆腐と野菜のナゲット	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。
 * 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]

2024年11月26日 火曜日

株式会社サンエッセン

献立名	牛乳		おつまみカレー		ハインフルーツ																															
	ごはん		彩り野菜のソテー		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレシジ	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	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																																		
[おつまみカレー]																																				
豚ひき肉		30.00														△							△	○												
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																																		
青ピーマン		10.00																																		
乾燥大豆		5.00																				○														
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		6.00																								○										
トマトケチャップ		2.60																																		
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		2.00																																		
[彩り野菜のソテー]																																				
ツナフレーク油漬け		10.00																																		
赤パプリカ		2.00																																		
冷凍ホールコーン		8.00																																		
チンゲン菜		25.00																																		
オリーブ油		0.20																																		
ガーリックパウダー		0.01																																		
藻塩		0.20																																		
こしょう		0.01																																		
[ハインフルーツ]																																				
パイナップル		15.00																																		
ナタデココ		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。 ○ : アレルギー対象食品 △ : コンタミネーション (微量混入)
 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。
 *この項目は28品目記載されています。

