

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

令和6年12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	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	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
	料理名/食品名	単位																											
[牛乳]																													
牛乳	1.00 本	200.00				○																							
[山型食パン]																													
小麦粉		43.8	○																										
砂糖		3.5																											
バター		3.5				○																							
パン酵母		1.3																											
米粉		1.1																											
発酵種		0.9																											
食塩		0.8																											
醸造酒		0.2																											
[ポトフ]																													
カットウィンナー		22.00	△		△	△								△				△	△	○				△	△		△		
セロリー		4.00																											
玉ねぎ		38.00																											
にんじん		16.00																											
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																											
[キャベツのペペロンチーノ]																													
鶏肉		8.00																		○									
キャベツ		30.00																											
にんにく		0.20																											
赤パプリカ		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		0.01																											
[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12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		そぼろの甘辛煮 鶏の照り焼き		有機小松菜の煮ひたし さつまいもチップス (小袋)																									
	料理名/食品名	一人分量	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド
	単位	g																												
[牛乳]																														
牛乳	1.00 本	200.00				○																								
[ごはん]																														
水稲穀粒(精白米)		100.00																												
[そぼろの甘辛煮]																														
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																												
冷凍絹厚揚げ		40.00																			○									
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																												
[鶏の照り焼き]																														
鶏肉		55.00																			○									
白ねぎ		20.00																												
藻塩		0.10																												
こしょう		0.01																												
しょうが		0.20																												
砂糖		2.75																												
本みりん		2.75																												
濃口醤油		5.00		○																	○									
日本酒		0.55																												
片栗粉		0.60																												
[有機小松菜の煮ひたし]																														
有機小松菜		35.00																												
きざみ揚げ		5.00																												
濃口醤油		2.10		○																	○									
本みりん		1.00																												
日本酒		0.50																												
砂糖		0.30																												
素材力かつおだし		1.00	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△								
[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]

令和6年12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	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																												
[チキンカレーライス]																														
鶏肉		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																												
りんごビュレ		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																												
[みかん]																														
みかん(生)	1.00 個												○																	
[コロッケ]																														
国産豚肉のコロッケ(鉄・Ca)	1.00 個	40.00	○		△	△														○	○									
揚げ油		7.00																												
[ごまなしミニフィッシュ]																														
ごまなしミニフィッシュ	1.00 個	5.00						△	△																					

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

○ : アレルギー対象食品 △ : コンタミネーション (微量混入)

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年12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	牛乳 ごはん			酒粕クリームシチュー			ジャーマンれんこん																												
	料理名/食品名	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	アーモンド					
	単位																																		
[牛乳]																																			
牛乳	1.00本	200.00					○																												
[ごはん]																																			
水稲穀粒(精白米)		100.00																																	
[酒粕クリームシチュー]																																			
豚肉		20.00																				○													
にんじん		10.00																																	
玉ねぎ		40.00																																	
大根		40.00																																	
冷凍グリーンピース		3.00																																	
しめじ		7.00																																	
鶏がらスープ		8.00																			○														
豚骨スープ		1.50	○			△	△		△						△				○	○	○						△		△						
バター		6.00					○																												
米粉		6.00																																	
牛乳		11.00					○																												
牛乳		11.00					○																												
ミックスチーズ		2.00					○																												
生クリーム		2.00					○																												
酒粕ペースト		2.00																																	
藻塩		1.00																																	
こしょう		0.03																																	
白ワイン		1.00																																	
[タンドリーチキン]																																			
鶏肉		70.00																			○														
にんにく		0.10																																	
しょうが		0.10																																	
砂糖		0.70																																	
藻塩		0.40																																	
カレー粉		0.35																																	
濃口醤油		1.40	○																		○														
トマトケチャップ		3.50																																	
[ジャーマンれんこん]																																			
カットウィンナー		16.00	△				△								△					△	△	○					△								
れんこん		40.00																																	
オリーブ油		1.00																																	
藻塩		0.30																																	
黒こしょう		0.03																																	
パセリ粉		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)

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年12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	ジョア (ストロベリー)		関東煮											かき揚げ																	
	ごはん		野菜の塩こうじ炒め																												
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																													
ジョア (ストロベリー)	1.00	本				○																									
ごはん	1.00	本																													
水稲穀粒(精白米)	1.00	本																													
[関東煮]																															
鶏肉		15.00																		○											
角切り昆布		0.30																													
角こんにやく2cm		18.00																													
平天		15.00																													
ミニがんも		11.00	△		△	△		△	△										○												
にんじん		15.00																													
大根		29.00																													
じゃがいも		22.00																													
日本酒		0.40																													
本みりん		0.70																													
砂糖		2.80																													
濃口醤油		7.00	○																	○											
なたね油		0.70																													
[野菜の塩こうじ炒め]																															
豚肉		10.00												△						△	○										
キャベツ		30.00																													
有機小松菜		15.00																													
りょくとうもやし		15.00																													
赤パプリカ		5.00																													
なたね油		0.40																													
塩麴		1.50																													
濃口醤油		0.70	○																	○											
こしょう		0.01																													
[かき揚げ]																															
かき揚げ	1.00	個																		○											
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12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		白菜のスープ		洋風きんぴら		ヨーグルト																									
	ごはん(発芽玄米入り)		たらの洋風焼き																													
	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	△															△										△				
[白菜のスープ]																																
白菜		30.00																														
鶏肉		15.00																		○												
にんじん		10.00																														
豆腐		15.00																	○													
冷凍ブロッコリー		15.00																														
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																														
[たらの洋風焼き]																																
たら切り身	1.00 個	40.00	△		△	△	△										△	△	△									△				
日本酒		1.00																														
藻塩		0.10																														
こしょう		0.02																														
玉ねぎ		10.00																														
にんにく		0.30																														
トマト水煮缶		15.00																														
トマトケチャップ		1.50																														
藻塩		0.20																														
オリーブ油		0.20																														
[洋風きんぴら]																																
ささがきごぼう		20.00																														
ベーコン		10.00																			○											
有機ほうれん草		10.00																														
コンソメ		0.40		○															○	○	○											
藻塩		0.10																														
こしょう		0.01																														
パセリ粉		0.01																														
なたね油		0.60																														
[ヨーグルト]																																
ヨーグルト	1.00 個	80.00				○																										

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

○ : アレルギー対象食品 △ : コンタミネーション (微量混入)

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年12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	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																													
[豆腐のみそ汁]																															
有機小松菜		25.00																													
玉ねぎ		30.00																													
しめじ		8.00																													
きざみ揚げ		7.00																		○											
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																													
[三色お浸し]																															
にんじん		3.00																													
りょくとうもやし		15.00																													
有機ほうれん草		30.00																													
粉末昆布		0.01																													
本みりん		0.50																													
砂糖		1.00																													
淡口醤油		3.00	○																	○											
[豚肉のかりん揚げ]																															
豚肉		60.00														△					△	○									
日本酒		1.00																													
しょうが		0.30																													
片栗粉		7.00																													
揚げ油		7.00																													
砂糖		0.70																													
濃口醤油		3.00	○																		○										
本みりん		3.00																													
[味付のり(小袋)]																															
味付のり(小袋)	1.00 個	1.00									△	△																			

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

○ : アレルギー対象食品 △ : コンタミネーション (微量混入)

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年12月16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		磯煮		きゅうりの酢の物																																
	かやくごはん		さばのみそだれ		小	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					
料理名/食品名	一人分量	単位	g																																		
[牛乳]																																					
牛乳	1.00 本		200.00						○																												
[かやくごはん]																																					
水稲穀粒(精白米)			85.00																																		
五目釜めし(三島)			25.00	○	△	△			△	△										△	△	○	△	△			△	△									
[磯煮]																																					
豚肉			25.00														△						△	○													
じゃがいも			30.00																																		
平天			20.00					△																													
芽ひじき			1.50																																		
にんじん			15.00																																		
角こんにゃく2cm			25.00																																		
むぎ枝豆			7.00																																		
砂糖			3.80																																		
本みりん			0.65																																		
濃口醤油			8.00	○																																	
なたね油			2.00																																		
[さばのみそだれ]																																					
さば切り身	1.00 切		50.00	△	△			△				△																									
しょうが			0.10																																		
日本酒			1.80																																		
本みりん			0.80																																		
砂糖			4.00																																		
有機赤みそ			6.00																																		
片栗粉			0.10																																		
[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12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	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																																			
[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																																			
[キャベツの昆布和え]																																					
キャベツ		40.00																																			
えのき		6.00																																			
塩昆布		1.00	○																○																		
濃口醤油		2.00	○																○																		
[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																																			

* 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12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		ビーフシチュー		チョコクレープ		コーンと枝豆のソテー																							
	山型食パン																													
	一人分量																													
料理名/食品名	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	牛乳	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																												
[ビーフシチュー]																														
牛肉		30.00													○					△	△									
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																		△										
米粉ブラウソルウ (N)		8.50	△			△							△						△	△	○									
米粉ブラウソルウ (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		1.00																												
[星形ハンバーグ]																														
星形ハンバーグ	1.00 個	40.00	○		△	△	△				△		△						○	○	○				△			△		
玉ねぎ		20.00																												
にんにく		0.10																												
レモン汁		0.50																												
濃口醤油		2.00	○																	○										
砂糖		2.00																												
赤ワイン		0.50																												
黒こしょう		0.02																												
オリーブ油		0.20																												
[チョコクレープ]																														
クレープ (チョコ)	1.00 個	30.00																		○			△	△	△					
[コーンと枝豆のソテー]																														
むぎ枝豆		25.00																		○										
冷凍ホールコーン		15.00																												
ベーコン		10.00																			○									
藻塩		0.10																												
黒こしょう		0.05																												
なたね油		1.00																												

* 調理施設では特定原材料(そば・落花生・まつたけ・キウイフルーツ以外)を使用しています。
 このため、別のおかずからアレル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12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	牛乳		サンマーメン		コーン焼売																															
	おにぎり		中華麺		ちくわときゅうりの中華炒め																															
	料理名/食品名	一人分量		小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシューナッツ	ごま	アーモンド					
単位		g																																		
[牛乳]																																				
牛乳	1.00	本	200.00				○																													
[おにぎり]																																				
水稲穀粒(精白米)			45.00																																	
藻塩			0.60																																	
なたね油			0.15																																	
[サンマーメン]																																				
豚肉			15.00												△							△	○													
白菜			37.00																																	
たけのこ水煮(短冊)			15.00																																	
有機小松菜			12.00																																	
にんじん			10.00																																	
りょくどうもやし			20.00																																	
日本酒			1.50																																	
藻塩			1.00																																	
こしょう			0.02																																	
濃口醤油			2.80		○															○																
オイスターソース			2.80																	○																
鶏がらスープ			12.50																	○																
片栗粉			4.30																																	
ごま油			1.80																													○				
[中華麺]																																				
中華麺			65.00		○															○																
なたね油			2.00																																	
[コーン焼売]																																				
コーンしゅうまい	2.00	個	36.00	○		△	△		△	△										○			○									△				
[ちくわときゅうりの中華炒め]																																				
ちくわ			12.00																																	
きゅうり			25.00																																	
にんにく			1.00																																	
しょうが			1.50																																	
輪切り唐辛子			0.05	△			△								△					△	△	△					△	△								
なたね油			1.00																																	
中華だしの素			0.60	△		△	△		△	△		△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
日本酒			0.60																																	
砂糖			0.20																																	
淡口醤油			0.10	○																○																

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

○ : アレルギー対象食品 △ : コンタミネーション (微量混入)

[アレルギー対象食品使用献立一覧表]

2024年12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	一人分量		アレルギー成分																																
	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					
アシドミルク	1.00本	150.00				○																													
ごはん		100.00																																	
[冬至のみそ汁]																																			
豆腐		14.00																	○																
天根		23.00																																	
玉ねぎ		27.00																																	
にんじん		14.00																																	
きざみ揚げ		4.00																	○																
角こんにゃく2cm		9.00																																	
青ねぎ		4.00																																	
出し昆布		0.50																																	
削り節		2.50																	△																
有機赤みそ		6.70																	○																
有機白みそ		2.90																	○																
なたね油		0.90																																	
藻塩		0.10																																	
[南瓜のうま煮]																																			
かぼちゃ		40.00																																	
冷凍いんげん		2.50																	△																
砂糖		0.80																																	
本みりん		0.80																																	
濃口醤油		2.00	○																○																
出し昆布		0.05																																	
削り節		0.20																	△																
[鶏肉のゆずだれ]																																			
鶏肉		75.00																		○															
藻塩		0.10																																	
こしょう		0.01																																	
片栗粉		5.00																																	
揚げ油		8.00																																	
砂糖		5.00																																	
ゆず果汁		4.80																																	
濃口醤油		5.00	○																○																
片栗粉		2.00																																	

* 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)