

献立表	No.1 朝食		食数【 】							
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ	
	メニュー	No.	材料							
御飯	224	米(無洗米)								
パン	597	食パン	●		●					
	219	仔ゴミックスジャム								
	90	マーガリン			●					
コーンフレーク	530	コーンフレーク								
味噌汁	233	玉ねぎスライス								
	551	刻み油揚げ								
	273	ほんだしこんぶだし								
	296	スーパー白味噌								
	181	料理酒	●							
塩焼き	615	骨無さんま(60G)								
	282	食塩								
オムレツ	54	プレーンオムレツ		●						
	201	フライオイル(パーム油)								
ポテトサラダ (カレー風味)	515	うす切りポテトサラダ	●	●	●					
	261	ミックスベジタブル								
	352	カレーパウダー								
わかめ	212	カットわかめ								
カーネルコーン	51	カーネルコーン								
	253	上白糖(1kg)								
コールスロー	517	コールスロー								
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●					
納豆	326	有機納豆(冷凍)	●							
ふりかけ	220	ふりかけ	●		●					
漬物	386	B:漬物1人前	●							
	285	赤小梅								
	388	フリドリック1人前			●					
	230	牛乳			●					

献立表	No.1 昼食		食数【 】						
	メニュー	No. 材料	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ
御飯	224	米(無洗米)							
卵とじうどん	262	冷凍うどん	●						
	89	鶏卵		●					
	243	青葱スライス2mm(500g)							
	233	玉ねぎスライス							
	212	かつおか							
	273	ほんだしこんぶだし							
	270	片栗粉(1kg)							
	182	みりん風調味料	●						
	355	そばつゆ ミツカン	●						
	181	料理酒	●						
中華雑炊	224	米(無洗米)							
	327	しょうゆラーメンのたれ	●						
	349	いりゴマ(白)							
	282	食塩							
	273	ほんだしこんぶだし							
	89	鶏卵		●					
かき揚げ	609	野菜かき揚げ	●	●					
	201	フライオイル(パーム)							
切干大根煮	109	切干大根							
	85	人参							
	59	さつま揚げ	●						
	273	ほんだしこんぶだし							
	253	上白糖(1kg)							
	182	みりん風調味料	●						
	181	料理酒	●						
	336	ヒガシマルうすくち	●						
煮物	587	山芋乱切り							
	305	蓮根スライス							
	273	ほんだしこんぶだし							
	336	ヒガシマルうすくち	●						
	253	上白糖(1kg)							
	181	料理酒	●						
	182	みりん風調味料	●						
	111	さつまいも							
オクラゆず味噌和え	518	オクラ							
	581	ゆず味噌ドレッシング							
コールスロー	517	コールスロー							
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●				
スイートエンドウ	512	スイートエンドウ							
キャロットジュリアン	605	人参千切り(ジュリアン)							
漬物	386	B:漬物1人前	●						
若狭梅干	371	うめぼし							
フルーツ	511	バナナ							
	388	フイードリンク1人前			●				
	230	牛乳			●				

献立表	No.1 夕食		食数【 】						
	No.	材 料	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ
メニュー									
御飯	224	米(無洗米)							
スパゲティーボンゴレ	263	スパゲティー	●						
	112	鷹の爪							
	233	玉ねぎスライス							
	299	中国産浅利							
	88	キャベツ							
	339	エキストラバージン							
	276	おろし生ニンニク							
	273	ほんだしこんぶだし							
	537	豆苗 (300g)							
	282	食塩							
豚汁	4	豚コマ							
	233	玉ねぎスライス							
	618	豚汁ミックス							
	273	ほんだしこんぶだし							
	296	スーパー白味噌							
	181	料理酒	●						
チキンカツ	65	チキンカツ	●	●	●				
	201	フライオイル (パーム油)							
鮭クリーム煮 (コンソメで煮 クリームソースをかける)	585	秋鮭切り身							
	345	中華あじ							
	168	クリームソースミックス	●		●				
	230	牛乳			●				
	170	トマトケチャップ (デミ)							
春雨ピリ辛炒め	257	緑豆春雨							
	346	スライスしいたけ							
	85	人参							
	495	絹さや							
	554	鍋大陸 チゲ鍋	●						
	186	白だし(うどん用)	●						
高野豆腐	563	高野豆腐							
	346	スライスしいたけ							
	85	人参							
	325	冷凍グリーンピース							
	182	みりん風調味料	●						
	336	ピカソルうすくち	●						
	253	上白糖(1kg)							
	273	ほんだしこんぶだし							
	181	料理酒	●						
ツナサラダ	611	皮ムキ枝豆							
	51	カーネルコーン							
	512	スイートエンドウ							
	11	ライトツナフレーク							
	341	マヨネーズライト		●					
	362	新竹米粉(ビーフン)	●						
	282	食塩							
	157	ブラックペッパー							
キャベツミックス	517	コールスロー							
	92	レタス							
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●				
ブロッコリー	306	冷凍ブロッコリー							
ミックスベジ	261	ミックスベジダブル							
	253	上白糖(1kg)							
ぶどうゼリー	598	ぶどうゼリー							
漬物	386	B:漬物1人前	●						
	388	フリートリッ1人前			●				

献立表	No.2 朝食		1月1日							
			食数【 】							
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ	
メニュー	No.	材料								
御飯	224	米(無洗米)								
パン	597	食パン	●		●					
	219	仔ゴミックスジャム								
	90	マーガリン			●					
お粥	409	B:おかゆ1人前								
	606	鮭わかめご飯の素								
	282	食塩								
味噌汁	346	スライスしいたけ								
	116	もやし								
	273	ほんだしこんぶだし								
	296	スーパー白味噌								
	181	料理酒	●							
ミニコロッケ	46	ミニ野菜コロッケ	●		●					
	201	フライオイル(パーム油)								
スクランブルエッグ	523	ふわふわエッグ		●	●					
	282	食塩								
	157	ブラックペッパー								
	261	ミックスベジタブル								
キムチナムル	497	キムチもやし	●							
わかめ	212	カットわかめ								
ヤングコーン	529	ヤングコーン								
コールスロー	517	コールスロー								
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●					
納豆	326	有機納豆(冷凍)	●							
ふりかけ	220	ふりかけ	●		●					
漬物	386	B:漬物1人前	●							
	285	赤小梅								
	388	フリドリング1人前			●					
	230	牛乳			●					

献立表	No.2 昼食		1月1日						
			食数【 】						
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ
メニュー	No.	材料							
御飯	224	米(無洗米)							
カレーライス	7	牛コマ							
	85	人参							
	233	玉ねぎスライス							
	264	乱切りホト(クォーターホト)							
	276	おろし生ニンニク							
	277	おろし生しょうが(冷凍)							
	206	カレーフレーク	●						
	269	ウスターソース							
	170	トマトケチャップ(デ)							
	253	上白糖(1kg)							
	529	ヤングコーン							
わかめスープ	88	キャベツ							
	212	かつわか							
	345	中華あじ							
	282	食塩							
	157	ブラックペッパー							
	273	ほんだしこんぶだし							
イカリングフライ	586	イカリングフライ	●						
	201	フライオイル(パーム)							
里芋煮	260	冷凍里芋(500)							
	253	上白糖(1kg)							
	336	ヒガシマルうすくち	●						
	273	ほんだしこんぶだし							
	181	料理酒	●						
	182	みりん風調味料	●						
トマト煮	592	ベビー帆立(S)							
	611	皮ムキ枝豆							
	88	キャベツ							
	512	スイートエンドウ							
	171	トマトソース							
	339	エキストラバージン							
	276	おろし生ニンニク							
	282	食塩							
	157	ブラックペッパー							
いんげんごま和え	304	いんげん(カット)							
	338	ごま油							
	186	白だし(うどん用)	●						
	349	いりごま(白)							
コールスロー	517	コールスロー							
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●				
カリフラワー	493	カリフラワー							
豆苗	537	豆苗(300g)							
漬物	386	B:漬物1人前	●						
フルーツ	370	グレープフルーツ							
	388	フルーツリンク1人前				●			
	230	牛乳			●				



献立表	No.3 朝食		1月2日							
			食数【 】							
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ	
メニュー	No.	材 料								
御飯	224	米(無洗米)								
パン	597	食パン	●		●					
	219	仔ゴミックスジャム								
	90	マーガリン			●					
お粥	409	B:おかゆ1人前								
	606	鮭わかめご飯の素								
	282	食塩								
味噌汁	559	パック豆腐								
	233	玉ねぎスライス								
	212	カットワカメ								
	273	ほんだしこんぶだし								
	296	スーパー白味噌								
	181	料理酒	●							
サバ味噌生姜煮	13	鯖フィレ								
	277	おろし生しょうが(冷凍)								
	181	料理酒	●							
	182	みりん風調味料	●							
	336	ヒガシマルうすくち	●							
	253	上白糖(1kg)								
	296	スーパー白味噌								
フライドポテト	264	乱切りポテト(クォーターポテト)								
(あらびきブラックペッパー)	201	フライオイル(パーム油)								
	580	あら挽きブラックペッパー								
	282	食塩								
こんにゃくごぼう	577	こんにゃくごぼう	●							
わかめ	212	カットワカメ								
カーネルコーン	51	カーネルコーン								
	253	上白糖(1kg)								
コールスロー	517	コールスロー								
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●					
納豆	326	有機納豆(冷凍)	●							
ふりかけ	220	ふりかけ	●		●					
漬物	386	B:漬物1人前	●							
	285	赤小梅								
	388	フルーツ1人前			●					
	230	牛乳			●					

献立表	No.3 昼食		1月2日							
			食数【 】							
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ	
メニュー	No.	材料								
御飯	224	米(無洗米)								
皿うどん	300	皿うどん用めん	●							
	246	カット白菜								
	233	玉ねぎスライス								
	85	人参								
	346	スライスしいたけ								
	6	豚肩挽肉								
	270	片栗粉(1kg)								
	282	食塩								
	338	ゴマ油								
	327	しょうゆラーメンのたれ	●							
もずく雑炊	224	米(無洗米)								
	186	白だし(うどん用)	●							
	273	ほんだしこんぶだし								
	217	乾燥もずく								
シュウマイ	73	シューマイ	●		●					
	201	フライオイル(パーム)								
フォー麻婆風炒め	369	フォー	●	●						
	88	キャベツ								
	233	玉ねぎスライス								
	6	豚肩挽肉								
	603	麻婆豆腐用ソース	●							
	336	ヒガシマルうすくち	●							
	345	中華あじ								
揚げナス煮物	374	揚げ茄子乱切り								
	555	きくらげ・黒								
	336	ヒガシマルうすくち	●							
	253	上白糖(1kg)								
	181	料理酒	●							
	182	みりん風調味料	●							
かぼちゃ煮	375	栗かぼちゃ								
	273	ほんだしこんぶだし								
	336	ヒガシマルうすくち	●							
	253	上白糖(1kg)								
	181	料理酒	●							
	182	みりん風調味料	●							
菜の花とわかめのオリ	323	冷凍菜の花								
	212	カットわかめ								
	222	昆布ポン酢しょうゆ	●							
	339	エキストラバージン								
コールスロー	517	コールスロー								
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●					
スイートエンドウ	512	スイートエンドウ								
千切り大根(大根つま)	86	大根								
漬物	386	B:漬物1人前	●							
若狭梅干	371	うめぼし								
フルーツ	511	バナナ								
	388	冷凍リンゴ1人前			●					
	230	牛乳			●					



献立表	No.3 夕食		1月2日							
			食数【 】							
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ	
メニュー	No.	材料								
御飯	224	米(無洗米)								
へしこ&めかぶ	263	スパゲティ	●							
スパゲティ	233	玉ねぎスライス								
	565	へしこ	●							
	88	キャベツ								
	573	花めかぶ								
	276	おろし生ニンニク								
	339	エキストラバージン								
	273	ほんだしこんぶだし								
	112	鷹の爪								
中華スープ	233	玉ねぎスライス								
	85	人参								
	555	きくらげ・黒								
	327	しょうゆラーメンのたれ	●							
	338	ゴマ油								
	349	いりゴマ(白)								
	157	ブラックペッパー								
豚カツ	249	ポークカツ30g	●							
	201	フライオイル(パーム油)								
鶏団子の照焼ソース	494	鶏肉団子	●		●					
	201	フライオイル(パーム油)								
	336	ヒガシマルうすくち	●							
	253	上白糖(1kg)								
	182	みりん風調味料	●							
	181	料理酒	●							
	349	いりゴマ(白)								
	270	片栗粉(1kg)								
トマト煮	493	カリフラワー								
	171	トマトソース								
	282	食塩								
	157	ブラックペッパー								
きんぴらごぼう	596	ささがきごぼう								
	85	人参								
	338	ゴマ油								
	182	みりん風調味料	●							
	336	ヒガシマルうすくち	●							
	253	上白糖(1kg)								
	349	いりゴマ(白)								
	340	七味唐辛子								
	273	ほんだしこんぶだし								
	181	料理酒	●							
ビーフンきのこサラダ	362	新竹米粉(ビーフン)	●							
	98	カットしめじ								
	328	キザミマイタケ								
	341	マヨネーズライト		●						
	282	食塩								
	157	ブラックペッパー								
	222	昆布ポン酢しょうゆ	●							
キャベツミックス	517	コールスロー								
	92	レタス								
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●					
オクラ	518	オクラ								
ミックスベジ	261	ミックスベジダブル								
	253	上白糖(1kg)								
ぶどうゼリー	598	ぶどうゼリー								
漬物	386	B:漬物1人前	●							
	388	フリドリック1人前			●					

献立表	No.4 朝食		1月3日							
			食数【 】							
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ	
メニュー	No.	材料								
御飯	224	米(無洗米)								
パン	597	食パン	●		●					
	219	仔ゴミックスジャム								
	90	マーガリン			●					
フルーツグラノーラ	614	フルーツグラノーラ	●							
味噌汁	116	もやし								
	551	刻み油揚げ								
	273	ほんだしこんぶだし								
	296	スーパー白味噌								
	181	料理酒	●							
さけ塩焼き	585	秋鮭切り身								
	282	食塩								
スクランブルエッグ	523	ふわふわエッグ		●	●					
	282	食塩								
	157	ブラックペッパー								
	261	ミックスベジタブル								
	230	牛乳			●					
	341	マヨネーズライト		●						
	201	フライオイル(パーム油)								
マカロニサラダ	267	マカロニサラダ(フレンチ)	●	●	●					
	261	ミックスベジタブル								
	352	カレーパウダー								
わかめ	212	カットわかめ								
ヤングコーン	529	ヤングコーン								
コールスロー	517	コールスロー								
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●					
納豆	326	有機納豆(冷凍)	●							
ふりかけ	220	ふりかけ	●		●					
漬物	386	B:漬物1人前	●							
	285	赤小梅								
	388	フリドリンク1人前			●					
	230	牛乳			●					

献立表	No.4 昼食		1月3日							
			食数【 】							
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ	
メニュー	No.	材料								
御飯	224	米(無洗米)								
フォー	369	フォー	●	●						
酸辣湯風	243	青葱スライス2mm(500g)								
	212	カットワカメ								
	349	いりゴマ(白)								
	338	ゴマ油								
	327	しょうゆラーメンのたれ	●							
	270	片栗粉(1kg)								
	89	鶏卵		●						
	140	酢	●							
	157	ブラックペッパー								
めかぶ雑炊	224	米(無洗米)								
	186	白だし(うどん用)	●							
	273	ほんだしこんぶだし								
	573	花めかぶ								
	282	食塩								
イカカツ	602	イカカツ	●							
	201	フライオイル(パーム油)								
ペンネ	185	ペンネマカロニ	●							
トマトソース	299	中国産トマト								
	233	玉ねぎスライス								
	339	エキストラバージン								
	282	食塩								
	157	ブラックペッパー								
	171	トマトソース								
	325	冷凍グリーンピース								
	198	チューブ入りケチャップ								
	276	おろし生ニンニク								
ひじき煮	347	ひじき(乾燥)								
	85	人参								
	59	さつま揚げ	●							
	273	ほんだしこんぶだし								
	253	上白糖(1kg)								
	182	みりん風調味料	●							
	181	料理酒	●							
	336	ヒガシマルうすくち	●							
レンコンサラダ	305	蓮根スライス								
	51	カーネルコン								
	341	マヨネーズライト		●						
	282	食塩								
	157	ブラックペッパー								
コールスロー	517	コールスロー								
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●					
カリフラワー	493	カリフラワー								
豆苗	537	豆苗(300g)								
漬物	386	B:漬物1人前	●							
若狭梅干	371	うめぼし								
フルーツ	370	グレープフルーツ								
	388	フルーツリンク1人前				●				
	230	牛乳			●					

献立表	No.4 夕食		1月3日							
			食数【 】							
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ	
メニュー	No.	材料								
御飯	224	米(無洗米)								
焼うどん	233	玉ねぎスライス								
	88	キャベツ								
	262	冷凍うどん	●							
	299	中国産浅利								
	186	白だし(うどん用)	●							
	273	ほんだしこんぶだし								
	338	ゴマ油								
	323	冷凍菜の花								
	356	焼き肉のタレ	●							
若竹汁	509	筍・穂先スライス								
	212	かつわかめ								
	273	ほんだしこんぶだし								
	186	白だし(うどん用)	●							
	282	食塩								
	181	料理酒	●							
餃子メンチカツ	604	ギョウザメンチカツ	●							
	201	フライオイル(パーム)								
鯖船場煮ゴマ風味	13	鯖フィレ								
	277	おろし生しょうが(冷凍)								
	181	料理酒	●							
	282	食塩								
	338	ゴマ油								
ホタテとキノコの オイスター炒め	592	ベビー帆立(S)								
	555	きくらげ・黒								
	98	カットしめじ								
	328	キザミマイタケ								
	518	オクラ								
	342	濃厚オイスターソース								
	578	白ワイン	●							
ゴボウ巻煮物	52	ゴボウ巻	●							
	273	ほんだしこんぶだし								
	253	上白糖(1kg)								
	182	みりん風調味料	●							
	181	料理酒	●							
	336	ヒガシマルうすくち	●							
シーフードサラダ	265	シーフードミックス							●	
	257	緑豆春雨								
	222	昆布ポン酢しょうゆ	●							
	537	豆苗(300g)								
	341	マヨネーズライト		●						
キャベツミックス	517	コールスロー								
	92	レタス								
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●					
ブロッコリー	306	冷凍ブロッコリー								
ミックスベジ	261	ミックスベジダブル								
	253	上白糖(1kg)								
漬物	386	B:漬物1人前	●							
青りんごゼリー	601	カップゼリーの素(青)								
	388	フルーツ1人前			●					

献立表	No.5 朝食		1月4日							
			食数【 】							
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ	
メニュー	No.	材料								
御飯	224	米(無洗米)								
パン	597	食パン	●		●					
	219	仔ゴミックスジャム								
	90	マーガリン			●					
お粥	409	B:おかゆ1人前								
	606	鮭わかめご飯の素								
	282	食塩								
味噌汁	233	玉ねぎスライス								
	98	カットしめじ								
	273	ほんだしこんぶだし								
	296	スーパー白味噌								
	181	料理酒	●							
ミニコロッケ	46	ミニ野菜コロッケ	●		●					
	201	フライオイル(パーム油)								
厚焼き卵	366	厚焼き卵	●	●	●					
キムチナムル	497	キムチもやし	●							
わかめ	212	カットわかめ								
カーネルコーン	51	カーネルコーン								
	253	上白糖(1kg)								
コールスロー	517	コールスロー								
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●					
納豆	326	有機納豆(冷凍)	●							
ふりかけ	220	ふりかけ	●		●					
漬物	386	B:漬物1人前	●							
	285	赤小梅								
	388	フリドレッシング1人前			●					
	230	牛乳			●					

献立表	No.5 昼食		1月4日							
			食数【 】							
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ	
メニュー	No.	材料								
御飯	224	米(無洗米)								
キノコ	7	牛コマ								
ハヤシライス	85	人参								
	233	玉ねぎスライス								
	264	乱切りポテト(クォーターポテト)								
	305	蓮根スライス								
	98	カットしめじ								
	328	キザミマイタケ								
	616	ハッシュドビーフフレ	●		●					
	270	片栗粉(1kg)								
	529	ヤングコーン								
	269	ウスターソース								
	170	トマトケチャップ(デ								
	306	冷凍ブロッコリー								
白菜スープ	246	カット白菜								
	85	人参								
	327	しょうゆラーメンのたれ	●							
	157	ブラックペッパー								
	282	食塩								
サケフライ	57	サケフライ	●							
	201	フライオイル(パーム								
高野豆腐エスニック煮	563	高野豆腐								
	346	スライスしいたけ								
	325	冷凍グリーンピース								
	182	みりん風調味料	●							
	336	ヒガシナルうすくち	●							
	253	上白糖(1kg)								
	10	アジアソースビビンバ	●		●					
里芋煮	260	冷凍里芋(500)								
	551	刻み油揚げ								
	253	上白糖(1kg)								
	336	ヒガシナルうすくち	●							
	273	ほんだしこんぶだし								
	181	料理酒	●							
ごま味噌和え	304	いんげん(カット)								
	296	スーパー白味噌								
	253	上白糖(1kg)								
	336	ヒガシナルうすくち	●							
	349	いりゴマ(白)								
コールスロー	517	コールスロー								
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●					
スナップエンドウ	512	スイートエンドウ								
キャロットジュリアン	605	人参千切り(ジュリアン								
漬物	386	B:漬物1人前	●							
フルーツ	511	バナナ								
	388	冷凍リンゴ1人前			●					
	230	牛乳			●					

献立表	No.5 夕食		1月4日							
			食数【 】							
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ	
メニュー	No.	材料								
御飯	224	米(無洗米)								
ペペロンチーノ	263	スパゲティ	●							
	112	鷹の爪								
	233	玉ねぎスライス								
	592	ベビー帆立(S)								
	518	オクラ								
	88	キャベツ								
	339	エキストラバージン								
	276	おろし生ニンニク								
	273	ほんだしこんぶだし								
	282	食塩								
もずく・わかめスープ	217	乾燥もずく								
	212	カットわかめ								
	273	ほんだしこんぶだし								
	186	白だし(うどん用)	●							
	282	食塩								
	338	ゴマ油								
	349	いりゴマ(白)								
鶏団子の甘酢ソース	494	鶏肉団子	●		●					
	201	フライオイル(パーム油)								
	336	ヒガシマルうすくち	●							
	140	酢	●							
	253	上白糖(1kg)								
	170	トマトケチャップ(デミ)								
	338	ゴマ油								
	270	片栗粉(1kg)								
チキンカツ	65	チキンカツ	●	●	●					
	201	フライオイル(パーム油)								
イカと野菜の韓国風	372	イカ短冊								
	246	カット白菜								
	294	焼き竹輪	●							
	554	鍋大陸 チゲ鍋	●							
	336	ヒガシマルうすくち	●							
	253	上白糖(1kg)								
じゃがミンチ	264	乱切りポテト(クォーターポテト)								
	6	豚肩挽肉								
	273	ほんだしこんぶだし								
	336	ヒガシマルうすくち	●							
	253	上白糖(1kg)								
	181	料理酒	●							
中華酢の物	573	花めかぶ								
	217	乾燥もずく								
	495	絹さや								
	257	緑豆春雨								
	222	昆布ポン酢しょうゆ	●							
	140	酢	●							
	253	上白糖(1kg)								
	338	ゴマ油								
キャベツミックス	517	コールスロー								
	92	レタス								
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●					
オクラ	518	オクラ								
ミックスベジ	261	ミックスベジダブル								
	253	上白糖(1kg)								
ぶどうゼリー	598	ぶどうゼリー								
漬物	386	B:漬物1人前	●							
	388	A:ドレッシング1人前			●					

献立表	No.6 朝食		1月5日							
			食数【 】							
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ	
メニュー	No.	材料								
御飯	224	米(無洗米)								
パン	597	食パン	●		●					
	219	仔ゴミックスジャム								
	90	マーガリン			●					
お粥	409	B:おかゆ1人前								
	606	鮭わかめご飯の素								
	282	食塩								
味噌汁	116	もやし								
	551	刻み油揚げ								
	296	スーパー白味噌								
	273	ほんだしこんぶだし								
	181	料理酒	●							
ポイルウインナー	8	あらびきウインナー			●					
フライドポテト	264	乱切りポテト(クォーターポテト)								
(あらびきブラックペッパー)	201	フライオイル(パーム油)								
	580	あら挽きブラックペッパー								
	282	食塩								
マカロニサラダ	267	マカロニサラダ(フレンチ)	●	●	●					
	261	ミックスベジタブル								
わかめ	212	カットわかめ								
ヤングコーン	529	ヤングコーン								
コールスロー	517	コールスロー								
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●					
納豆	326	有機納豆(冷凍)	●							
ふりかけ	220	ふりかけ	●		●					
漬物	386	B:漬物1人前	●							
	285	赤小梅								
	388	フリドリング1人前			●					
	230	牛乳			●					



献立表	No.6 昼食		1月5日							
			食数【 】							
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ	
メニュー	No.	材料								
御飯	224	米(無洗米)								
麻婆中華丼	328	キザミマイタケ								
	85	人参								
	246	カット白菜								
	233	玉ねぎスライス								
	4	豚コマ								
	276	おろし生ニンニク								
	277	おろし生しょうが(冷凍)								
	270	片栗粉(1kg)								
	327	しょうゆラーメンのたれ	●							
	336	ヒガシマルうすくち	●							
	555	きくらげ・黒								
	338	ゴマ油								
	603	麻婆豆腐用ソース	●							
	264	乱切りポテト(クォーターポテト)								
	559	パック豆腐								
	529	ヤングコーン								
中華スープ	233	玉ねぎスライス								
	85	人参								
	555	きくらげ・黒								
	327	しょうゆラーメンのたれ	●							
	338	ゴマ油								
	157	ブラックペッパー								
揚げ餃子	74	ギョーザ	●							
	201	フライオイル(パーム油)								
フォー ビビンバ風炒め	369	フォー	●	●						
	88	キャベツ								
	233	玉ねぎスライス								
	6	豚肩挽肉								
	10	アジアソースビビンバ	●		●					
	336	ヒガシマルうすくち	●							
ナス	374	揚げ茄子乱切り								
カレー煮	352	カレーパウダー								
	273	ほんだしこんぶだし								
	336	ヒガシマルうすくち	●							
	253	上白糖(1kg)								
	181	料理酒	●							
かぼちゃ煮	375	栗かぼちゃ								
	273	ほんだしこんぶだし								
	336	ヒガシマルうすくち	●							
	253	上白糖(1kg)								
	181	料理酒	●							
	182	みりん風調味料	●							
切干大根サラダ	109	切干大根								
	85	人参								
	555	きくらげ・黒								
	222	昆布ポン酢しょうゆ	●							
	338	ゴマ油								
コールスロー	517	コールスロー								
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●					
カリフラワー	493	カリフラワー								
豆苗	537	豆苗(300g)								
漬物	386	B:漬物1人前	●							
若狭梅干	371	うめぼし								
フルーツ	558	リンゴ								
	388	フルーツ1人前			●					
	230	牛乳			●					

献立表	No.6 夕食		1月5日							
			食数【 】							
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	カニ	
メニュー	No.	材 料								
御飯	224	米(無洗米)								
ポテト入焼きそば風スノ	4	豚コマ								
	263	スパゲティ	●							
	85	人参								
	233	玉ねぎスライス								
	88	キャベツ								
	201	フライオイル(パーム油)								
	157	ブラックペッパー								
	147	焼そばソース(粉末)	●							
	282	食塩								
	264	乱切りポテト(クォーターポテト)								
	124	青海苔								
	167	紅生姜								
きのこスープ	212	カットカメ								
	346	スライスしいたけ								
	98	カットしめじ								
	273	ほんだしこんぶだし								
	186	白だし(うどん用)	●							
	157	ブラックペッパー								
	328	キザミマイタケ								
鶏肉竜田揚げ	373	とり竜田揚げ	●	●						
油林鶏ソース	201	フライオイル(パーム油)								
	584	油林鶏ソース	●							
野菜まとめて消毒	537	豆苗(300g)								
	605	人参千切り(ジュリアン)								
	233	玉ねぎスライス								
ホキ中華風煮	595	ホキ								
	346	スライスしいたけ								
	327	しょうゆラーメンのたれ	●							
	181	料理酒	●							
	349	いりゴマ(白)								
煮物	509	筍・穂先スライス								
	518	オクラ								
	88	キャベツ								
	299	中国産峠浅利								
	336	ヒガシマルうすくち	●							
	273	ほんだしこんぶだし								
	181	料理酒	●							
里芋煮	260	冷凍里芋(500)								
	253	上白糖(1kg)								
	336	ヒガシマルうすくち	●							
	273	ほんだしこんぶだし								
	181	料理酒	●							
	182	みりん風調味料	●							
アジアチキンサラダ	532	蒸し鶏(ほぐし)	●							
	257	緑豆春雨								
	537	豆苗(300g)								
	222	昆布ポン酢しょうゆ	●							
	10	アジアソースビビンバ	●			●				
キャベツミックス	517	コールスロー								
	92	レタス								
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●					
ブロッコリー	306	冷凍ブロッコリー								
ミックスベジ	261	ミックスベジタブル								
	253	上白糖(1kg)								
漬物	386	B:漬物1人前	●							
青りんごゼリー	601	カップゼリーの素(青りんご)								
	388	冷凍リンゴ1人前				●				

---

※野菜サラダのドレッシングは自身でかけていただきます。

種類は、サウザンアイランド・中華・マヨネーズ。

サウザンアイランド（卵、リンゴ、大豆、トマトケチャップ）

マヨネーズ（ノンエッグ、洋ナシ）

中華ドレッシング（小麦、ごま、乳、大豆、オイスターソース、  
ホタテエキス、ポークエキス）を含みます

※揚げ物の油は毎回使用し、色々なもののフライに使用します

※食事は、バイキング形式です。食べられない料理は、取らずに避けていただく  
こととなります。重度のアレルギー症状の方で、食べれる物が少ない時等は相談  
させていただきます。ご確認ください。また何かご希望がありましたらご連絡ください。

ユーレストジャパン(株)若狭湾店

TEL 0770-54-3345

Fax 0770-54-3412

e-mail

[30921@compass-jpn.com](mailto:30921@compass-jpn.com)