

献立表	No.1 朝食									
	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)								
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(パーム調合油)								
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									
	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)								
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(パーム調合油)								
ペンネ	185	ペンネカニ	●							
トマトソース	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	●	●	●					
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	フールドリンク1人前				●				
	230	牛乳				●				

献立表	No.2 朝食									
	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)								
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(パーム調合油)								
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									
	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)								
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(デリカユース)								
	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(パーム調合油)								
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.2 夕食									
	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)								
うどんビビンバ風炒め	262	冷凍うどん	●							
	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	●							
	603	麻婆豆腐用ソース	●							
きのこ中華スープ	212	カットわかめ								
	346	スライスしいたけ								
	98	カットしめじ								
	328	キザミマイタケ								
	327	しょうゆラーメンのたれ	●							
	157	ブラックペッパー								
	338	ゴマ油								
餃子メンチカツ	604	ギョウザメンチカツ	●							
	201	フライオイル(パーム調合油)								
さんまの柳川風	615	骨無さんま(60G)								
	596	ささがきごぼう								
	277	おろし生しょうが(冷凍)								
	182	みりん風調味料	●							
	181	料理酒	●							
	253	上白糖(1kg)								
	336	ヒガシマルうすくち	●							
	89	鶏卵		●						
じゃがいもと揚げの煮物	264	乱切りホトト(クォーターホト)								
	551	刻み油揚げ								
	336	ヒガシマルうすくち	●							
	182	みりん風調味料	●							
	273	ほんだしこんぶだし								
	253	上白糖(1kg)								
	181	料理酒	●							
	88	キャベツ								
豆ともやし	512	スイートエンドウ								
ペペロンチーノ	116	もやし								
	276	おろし生ニンニク								
	339	エキストラバージン								
	282	食塩								
	112	鷹の爪								
ビーフンサラダ	362	新竹米粉(ビーフン)	●							
ゆず味噌	495	絹さや								
	212	カットわかめ								
	581	ゆず味噌ドレッシング								
	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	●	●	●					
トマト	115	トマト								
	516	ミニトマト								
ミックスベジ	261	ミックスベジダブル								
	253	上白糖(1kg)								
青りんごゼリー	601	カップゼリーの素(青りんご)								
	388	フリーズドライ1人前								
漬物	386	B:漬物1人前	●							

献立表	No.3 昼食									
	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)								
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								
シューマイ	73	シューマイ	●		●					
	201	フライオイル(パーム調合油)								
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	フリーズドライ1人前				●				
	230	牛乳			●					

献立表	No.4 朝食									
	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)								
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(パーム調合油)								
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.5 朝食									
	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)								
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(パーム調合油)								
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									
	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)								
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	乱切りホトト(クォーターホト)								
	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ーク	●		●					
	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(デリカユース)								
	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(パーム調合油)								
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	ヒガシマルうすくち	●							
	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	ヒガシマルうすくち	●							
	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	ヒガシマルうすくち	●							
	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	●	●	●					
スナックエンドウ	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.6 朝食									
	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)								
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(パーム調合油)								
	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									
	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)								
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(パーム調合油)								
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			●					

※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