



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	ペンネマカロニ	●						
ナポリタン	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							
	98	カットしめじ							
	261	ミックスベジタブル							
	198	チューブ入りケチャップ							
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	カーネルコーン							
	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	●						
	371	うめぼし							
フルーツ	511	バナナ							
	388	フリードリンク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	イチゴミックスジャム							
	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	●						
ミニコロケ	46	ミニ野菜コロケ	●		●				
	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	フリードリンク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	592	ベビー帆立(S)							
	299	中国産ムキ浅利							
	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(デリカユース)							
	253	上白糖(1kg)							
	590	大豆水煮							
	529	ヤングコーン							
わかめスープ	88	キャベツ							
	212	カットワカメ							
	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	374	揚げ茄子乱切り							
	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	ゴマ油							
	186	白だし(うどん用)	●						
	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	●	●	●				
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	フリートリンク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	カットワカメ							
	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							
ハンバーグ	43	焼ハンバーグ	●		●				
	170	トマトケチャップ(デリカユース)							
	269	ウスターソース							
	613	赤ワイン	●						
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		●					
じゃがいもとキャベツの	264	乱切りポテト(クォーターポテト)							
	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	●						
	617	春キャベツ							
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	カットワカメ							
	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	フリートリンク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	●						
菜の花とわかめのポン	323	冷凍菜の花							
	212	カットワカメ							
	222	昆布ポン酢しょうゆ	●						
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	フルーツドリンク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	イチゴミックスジャム							
	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(プレーン)	●	●	●				
	261	ミックスベジタブル							
	352	カレーパウダー							
わかめ	212	カットワカメ							
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	フリーズドライ1人前			●				
	230	牛乳			●				

献立表	No.4 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)								
ワカメごま	262	冷凍うどん	●							
うどん	243	青葱スライス2mm(500g)								
	212	カットワカメ								
	273	ほんだしこんぶだし								
	355	そばつゆ ミツカン	●							
	182	みりん風調味料	●							
	336	ヒガシマルうすくち	●							
	186	白だし(うどん用)	●							
	349	いりゴマ(白)								
	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(パーム調合油)								
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	●	●	●					
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	フイードリンク1人前				●				
	230	牛乳				●				

献立表	No.4 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)							
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)							
	500	オクラスライス							
	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							
若竹汁	509	筍・穂先スライス							
	212	カットワカメ							
	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(パーム調合油)							
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							
モヤシときのこ	555	きくらげ・黒							
麻婆炒め	98	カットしめじ							
	328	キザマイタケ							
	116	もやし							
	603	麻婆豆腐用ソース	●						
	181	料理酒	●						
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(青りんご)							
	388	フリートリンク1人前							







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	イチゴミックスジャム							
	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(プレーン)	●	●	●				
	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	フリードリンク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)							
春野菜麻婆丼	509	筍・穂先スライス							
	85	人参							
	513	カットキャベツ							
	233	玉ねぎスライス							
	6	豚肩挽肉							
	596	ささがきごぼう							
	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	●						
	276	おろし生ニンニク							
	338	ゴマ油							
	603	麻婆豆腐用ソース	●						
	264	乱切りホテト(クォーターホテト)							
	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	●	●					
	513	カットキャベツ							
	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	フリートリンク1人前			●				
	230	牛乳			●				

献立表	No.6 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)							
ポテト入焼きそば風スノ	4	豚コマ							
	263	スパゲティー	●						
	85	人参							
	233	玉ねぎスライス							
	88	キャベツ							
	201	フライオイル(パーム調合油)							
	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							
もずく・わかめスープ	217	乾燥もずく							
	212	カットワカメ							
	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(パーム調合油)							
	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)							
煮びたし	323	冷凍菜の花							
	551	刻み油揚げ							
	182	みりん風調味料	●						
	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	●						
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(青りんご)							
	388	フリートリンク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)