

献立表	No.1 昼食	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)						
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	いりごマ(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)						
ペンネ	185	ペンネマカロニ	●					
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	フリードリンク1人前			●			
	230	牛乳			●			

献立表	No.1 夕食	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)						
スパゲティーボンゴレ	263	スパゲティ	●					
	112	鷹の爪						
	233	玉ねぎスライス						
	299	中国産牛浅利						
	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)						
鮭クリーム煮	585	秋鮭切り身						
(コンソメで煮	345	中華あじ						
クリームソースをかける)	168	クリームシチューミックス	●		●			
	230	牛乳			●			
	170	トマトケチャップ(デ)						
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	ヒガシマルうすくち	●					
	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	ブーラックペッパー						
キャベツミックス	517	コールスロー						
	92	レタス						
	402	B:トレッシング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)						
ぶどうゼリー	598	ぶどうゼリー						
漬物	386	B:漬物1人前	●					
	388	フリートリンク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	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	スライシードいたけ						
	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)						
スクランブルエッグ	523	ふわふわエッグ		●	●			
	282	食塩						
	157	ブーラックペッパー						
	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	フリードリンク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	乱切りポテト(クオーター ポテト)						
	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(デラックス)						
	253	上白糖(1kg)						
	529	ヤングコーン						
わかめスープ	88	キャベツ						
	212	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)						
里芋煮	260	冷凍里芋(500g)						
	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	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	フリードリンク1人前			●			
	230	牛乳			●			

献立表	No.2 夕食	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)							
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	アジアンソースビビンバ	●		●				
	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							
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)							
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	乱切りポテト(クーターポテト)							
	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	ミックスベジタブル							
	253	上白糖(1kg)							
青りんごゼリー	601	カップゼリーの素(青)							
	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	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	フリートリンク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	いりごマ(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)						
鶏団子の照焼ソース	494	鶏肉団子	●		●			
	201	フライオイル(パーム)						
	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	いりごマ(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	いりごマ(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	ミックスベジタブル						
	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	フリーントリンク1人前						

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	中国産昆夷浅利						
	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	●					
キノコクリームスープ	233	玉ねぎスライス						
	98	カットしめじ						
	328	キザミマイタケ						
	345	中華あじ						
	168	クリームシチューミックス	●		●			
	230	牛乳			●			
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	592	ベビー帆立(S)						
オイスター炒め	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:トッピング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)						
	388	フリートリンク1人前						

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(クオーター 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ー	●		●			
	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	ヒガシマルうすくち	●					
	253	上白糖(1kg)						
	10	アジアンソースビビンバ	●		●			
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	いりごマ(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	フリートリンク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	スパゲッティ	●					
	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	いりごマ(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)						
	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)						
	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)						
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	ミックスベジタブル						
	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	フリードリンク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	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	●						
ボイルワインナー	8	あらびきワインナー			●				
フライドポテト	264	乱切りポテト(カーター) 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)							
	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)	●	●	●				
	261	ミックスベジタブル							
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	フリードリンク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	コマ油							
	603	麻婆豆腐用ソース	●						
	264	乱切りポテト(クオーターポテト)							
	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	コマ油							
	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)							
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	アジアンソースビビンバ	●		●				
	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	コマ油							
コールスロー	517	コールスロー							
	402	B:トレッシング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	フリードリンク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	スパゲッティ	●						
	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)							
	157	ブラックペッパー							
	147	焼そばソース(粉末)	●						
	282	食塩							
	264	乱切りホーテト(クオーター ホーテト)							
	124	青海苔							
	167	紅生姜							
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	●						
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)							
	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	いりごマ(白)							
煮物	518	オクラ							
	88	キャベツ							
	299	中国産咲浅利							
	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	●						
アジアンチキンサラダ	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	アジアンソースビビン	●		●				
キャベツミックス	517	コールスロー							
	92	レタス							
	402	B:トレッシング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)							
	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、サウサンアイランド・中華・マヨネーズ。

サウサンアイランド（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になります。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頂きます。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