

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	イチゴミックスジャム							
	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	●						
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							
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	フリートリニック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)							
豚肉とオクラの フォー冷麺	369 4	フォー 豚コマ	●	●					
	500	オクラスライス							
	243	青葱スライス2mm(500g)							
	253	上白糖(1kg)							
	337	ミツカン酢	●						
	363	冷や太郎	●						
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							
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 クリームソース	185 233	ペンネマカロニ 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							
	168	クリームシチューミックス	●		●				
	230	牛乳			●				
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	●						
カボチャとコーン サラダ	375 51	栗かぼちゃ 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	●	●	●				
ズッキーニ キャロットジュリアン	361 605	ズッキーニ(冷) 人参千切り(ジュリアン)							
漬物 若狭梅干	386 371	B:漬物1人前 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								
	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)							
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	中国産ムキ浅利							
	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							
ビーフン高菜炒め	362	新竹米粉(ビーフン)	●						
	346	スライスしいたけ							
	85	人参							
	113	高菜炒め	●						
	273	ほんだしこんぶだし							
	282	食塩							
高野豆腐	563	高野豆腐							
チゲ煮	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	●						
	554	鍋大陸 チゲ鍋	●						
	181	料理酒	●						
春雨とワカメの ゆず味噌風味	257	緑豆春雨							
	212	カットワカメ							
	495	絹さや							
	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	●	●	●				
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	F:ドリンク1人前			●				

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	559	とうふFD								
	116	もやし								
	573	花めかぶ								
	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	●							
海藻サラダ	252	海藻サラダ(ドライ)								
	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									
	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)								
大豆ブロックと挽肉の	6	豚肩挽肉								
夏野菜カレー	15	アベックス(大豆たんぱく食品)								
	85	人参								
	233	玉ねぎスライス								
	518	オクラ								
	115	トマト								
	374	揚げ茄子乱切り								
	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)								
わかめスープ	88	キャベツ								
	212	かつわかめ								
	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								
イワシフライ	567	イワシフライ	●							
	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								
いんげんオニオンスライ	304	いんげん(カット)								
ごま和え	338	ゴマ油								
	186	白だし(うどん用)	●							
	349	いりゴマ(白)								
	233	玉ねぎスライス								
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)							
ソース焼うどん	262	冷凍うどん	●						
	88	キャベツ							
	233	玉ねぎスライス							
	4	豚コマ							
	147	焼そばソース(粉末)	●						
	282	食塩							
	157	ブラックペッパー							
	201	フライオイル(パーム調合油)							
ミネストローネ	233	玉ねぎスライス							
	88	キャベツ							
	85	人参							
	171	トマトソース							
	560	グリッキ チキン							
	282	食塩							
	339	エキストラバージン							
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	●						
	88	キャベツ							
大豆ミートと豆もやし	497	キムチもやし	●						
ビビンバ炒め	116	もやし							
	14	まめプラスM(ミンチ)							
	10	アジアソースビビンバ	●		●				
	201	フライオイル(パーム調合油)							
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)	●						
	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	●	●	●				
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)							
蒟蒻オレンジゼリー	588	蒟蒻オレンジゼリー							
	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 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	559	とうふFD							
	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	●						
塩焼き	615	骨無さんま(60G)							
	282	食塩							
	13	鯖フィレ							
	569	サバ塩焼き							
フライドポテト (あらびきブラックペッパー)	264	乱切りポテト(クォーターポテト)							
	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							
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	フリードリンク1人前			●				
	230	牛乳			●				

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	●						
広東風あんかけ	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							
	265	シーフードミックス						●	
	116	もやし							
	327	しょうゆラーメンのたれ	●						
	342	濃厚オイスターソース							
	270	片栗粉(1kg)							
	282	食塩							
338	ゴマ油								
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								
揚げナス味噌煮物	374	揚げ茄子乱切り							
	15	アペックス(大豆たんぱく食品)							
	336	ヒガシマルうすくち	●						
	253	上白糖(1kg)							
	296	スーパー白味噌							
	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	●	●	●				
ズッキーニ	361	ズッキーニ(冷)							
千切り大根(大根つま)	235	大根つま							
漬物	386	B:漬物1人前	●						
	371	うめぼし							
フルーツ	511	バナナ							
	388	フルーツリンク1人前			●				
	230	牛乳			●				



献立表	No.3 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)								
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								
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)								
ヒレカツ	249	ポークカツ30g	●							
	201	フライオイル(パーム調合油)								
鶏団子のトマトソース	494	鶏肉団子	●	●	●					
	201	フライオイル(パーム調合油)								
	171	トマトソース								
	560	グリッキ チキン								
	253	上白糖(1kg)								
	270	片栗粉(1kg)								
オイスターソース炒め	116	もやし								
	512	スイートエンドウ								
	342	濃厚オイスターソース								
	201	フライオイル(パーム調合油)								
きんぴらごぼう	596	ささがきごぼう								
カレー風味	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	●							
	352	カレーパウダー								
ビーフスキのこサラダ	362	新竹米粉(ビーフ)	●							
	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	フリートリンク1人前			●					

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.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)							
蒸し鶏のピリ辛	262	冷凍うどん	●						
冷やしうどん	532	蒸し鶏(ほぐし)	●						
	243	青葱スライス2mm(500g)							
	212	カットワカメ							
	186	白だし(うどん用)	●						
	182	みりん風調味料							
	336	ヒガシマルうすくち	●						
	254	PB濃口醤油	●						
	355	そばつゆ ミツカン	●						
	561	スンチャンコチジャン							
夏野菜雑炊	224	米(無洗米)							
	500	オクラスライス							
	115	トマト							
	186	白だし(うどん用)	●						
	273	ほんだしこんぶだし							
	282	食塩							
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	607	和風野菜ミックス							
	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							
	260	冷凍里芋(500)							
オクラゆず味噌和え	518	オクラ							
	581	ゆず味噌ドレッシング							
	559	とうふFD							
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	フリードリンク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)							
冷製トマトソース	263	スパゲティー	●						
スパゲティー	233	玉ねぎスライス							
	98	カットしめじ							
	374	揚げ茄子乱切り							
	88	キャベツ							
	171	トマトソース							
	339	エキストラバージン							
	560	グリッキ チキン							
	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)							
鯖ポン酢煮	13	鯖フィレ							
	181	料理酒	●						
	253	上白糖(1kg)							
	222	昆布ポン酢しょうゆ	●						
	140	酢	●						
ペペロンチーノ	493	カリフラワー							
	305	蓮根スライス							
	339	エキストラバージン							
	276	おろし生ニンニク							
	112	鷹の爪							
	282	食塩							
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	●						
春雨シーフード	257	緑豆春雨							
マリネ	265	シーフードミックス						●	
	337	ミツカン酢	●						
	339	エキストラバージン							
	282	食塩							
	253	上白糖(1kg)							
	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)							
漬物	386	B:漬物1人前	●						
蒟蒻オレンジゼリー	588	蒟蒻オレンジゼリー							
	388	フリードリンク1人前			●				

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	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	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	●	●	●					
スパゲティサラダ (カレー風味)	491	スパゲティサラダ(デライト)	●	●	●					
	261	ミックスベジタブル								
	352	カレーパウダー								
海藻サラダ	252	海藻サラダ(ドライ)								
	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	フリートリンク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)								
	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(クォーターホト)								
	305	蓮根スライス								
	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)								
	4	豚コマ								
	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	●							
ナムル	304	いんげん(カット)								
	338	ゴマ油								
	253	上白糖(1kg)								
	336	ヒガシマルうすくち	●							
	349	いりゴマ(白)								
212	カットワカメ									
コールスロー	517	コールスロー								
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●					
ズッキーニ	361	ズッキーニ(冷)								
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	フルーツリンク1人前			●					
	230	牛乳			●					

献立表	No.5 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)								
焼うどん	233	玉ねぎスライス								
	88	キャベツ								
	262	冷凍うどん	●							
	299	中国産ムキ浅利								
	186	白だし(うどん用)	●							
	273	ほんだしこんぶだし								
	338	ゴマ油								
	531	オクラスライス								
	356	焼き肉のタレ	●							
	201	フライオイル(パーム調合油)								
きのこあんかけスープ	212	カットワカメ								
	346	スライスしいたけ								
	98	カットしめじ								
	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	キザマイタケ								
	270	片栗粉(1kg)								
鶏団子の甘酢ソース	494	鶏肉団子	●	●	●					
	201	フライオイル(パーム調合油)								
	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(デリカユース)								
	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(パーム調合油)								
鮭クリーム煮	585	秋鮭切り身								
(中華味で煮	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(デリカユース)								
じゃが大豆ミンチ	264	乱切りホテト(クォーターホテト)								
	14	まめプラスM(ミンチ)								
	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	●	●	●					
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)								
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.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 (あらびきブラックペッパー)	264	乱切りポテト(クォーターポテト)							
	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							
高菜と揚げの和え物	113	高菜炒め	●						
	213	カット油揚げ							
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								
	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)							
かきたま丼	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							
	4	豚コマ							
	16	冷凍全卵		●					
	253	上白糖(1kg)							
	186	白だし(うどん用)	●						
	336	ヒガシマルうすくち	●						
	182	みりん風調味料							
	270	片栗粉(1kg)							
	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	●						
突きこんにゃく煮物	564	突きこんにゃく							
	304	いんげん(カット)							
	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							
根菜の和風サラダ	109	切干大根							
	85	人参							
	596	ささがきごぼう							
	355	そばつゆ ミツカン	●						
	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	●						
若狭梅干	371	うめぼし							
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.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	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							
夏スープ	233	玉ねぎスライス							
	115	トマト							
	537	豆苗(300g)							
	345	中華あじ							
	560	グリッキ チキン							
	282	食塩							
	338	ゴマ油							
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							
サバ中華風煮	13	鯖フィレ							
	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	●						
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	●						
大根と大豆ミート	234	いちよう大根(3mm)							
そばろあんかけ	14	まめプラスM(ミンチ)							
	495	絹さや							
	336	ヒガシマルうすくち	●						
	273	ほんだしこんぶだし							
	182	みりん風調味料							
	270	片栗粉(1kg)							
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	●	●	●				
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)							
漬物	386	B:漬物1人前	●						
蒟蒻オレンジゼリー	588	蒟蒻オレンジゼリー							
	388	フリードリンク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

フリードリンクの乳の●は、コーヒーのクリープです

※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)