

[illegible]

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)							
味噌ラーメン	624	中華麺(中太タイプ)	●	●					
	6	豚肩挽肉							
	233	玉ねぎスライス							
	85	人参							
	116	もやし							
	525	P B みそラーメンのたれ	●						
たまご雑炊	224	米(無洗米)							
	186	白だし(うどん用)	●						
	273	ほんだしこんぶだし							
	89	鶏卵		●					
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	●						
ミートソース	339	エキストラバージン							
	499	ミートソース	●		●				
	282	食塩							
	261	ミックスベジタブル							
蒸しシュウマイ	73	シュウマイ	●		●				
	222	昆布ポン酢しょうゆ	●						
もやしとニンニクの芽のスタミナ炒め	116	もやし							
	619	ニンニクの芽							
	554	鍋大陸 チゲ鍋	●						
	356	焼き肉のタレ	●						
コールスロー	517	コールスロー							
	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							
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	B: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	中国産浅利							
	513	カットキャベツ							
	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							
わかめスープ	349	いりゴマ(白)							
	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							
ビーフカレー	625	ビーフカレー (肉入り)	●	●	●				
	233	玉ねぎスライス							
	264	乱切りポテト(クォーターポテト)							
	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	ト白糖(1kg)							
チキンソースカツ	65	チキンカツ	●	●	●				
	201	フライオイル (パーム調合油)							
	269	ウスターソース							
	170	トマトケチャップ (デリカユース)							
サバの照り焼き	13	鯖フィレ							
	620	照焼きのたれ	●						
ジャーマンポテト	623	ジャーマンポテト	●	●	●				
	264	乱切りポテト(クォーターポテト)							
	282	食塩							
	157	ブラックペッパー							
高野豆腐チゲ煮	563	高野豆腐							
	346	スライスしいたけ							
	85	人参							
	246	カット白菜							
	355	そばつゆ ミツカン	●						
	253	ト白糖(1kg)							
	273	ほんだしこんぶだし							
	554	鍋大陸 チゲ鍋	●						
青菜と油揚げの お浸し	323	冷凍菜の花							
	551	刻み油揚げ							
	355	そばつゆ ミツカン	●						
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	●	●	●				
カリフラワー	493	カリフラワー							
ミックスベジ	261	ミックスベジタブル							
	253	ト白糖(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			●				

[illegible]

[illegible]

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)							
ナポリタンスパゲッティ	263	スパゲティ	●						
	233	玉ねぎスライス							
	98	カットしめじ							
	198	チューブ入りケチャップ							
	339	エキストラバージン							
	282	食塩							
チキンカレー	626	チキンカレー	●		●				
	233	玉ねぎスライス							
	264	乱切りポテト(クォーターポテト)							
	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)							
かき玉スープ	233	玉ねぎスライス							
	85	人参							
	89	鶏卵		●					
	273	ほんだし・こんぶだし							
	186	白だし(うどん用)	●						
	282	食塩							
ハンバーグ	43	焼ハンバーグ	●		●				
キノコあんかけ	98	カットしめじ							
	346	スライスしいたけ							
	355	そばつゆ ミツカン	●						
	253	上白糖(1kg)							
	270	片栗粉(1kg)							
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)							
	355	そばつゆ ミツカン	●						
	253	上白糖(1kg)							
	273	ほんだし・こんぶだし							
	89	鶏卵		●					
揚げ餃子	74	ギョーザ	●						
	201	フライオイル(パーム調合油)							
キャベツとツナの マヨサラダ	513	カットキャベツ							
	512	スイートエンドウ							
	341	マヨネーズライト		●					
	11	ライトツナフレーク							
	282	食塩							
	157	ブラックペッパー							
中華酢の物	573	花めかぶ							
	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	ごま油							
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)							
蒟蒻オレンジゼリー	588	蒟蒻オレンジゼリー							
	388	B:ドリンク1人前			●				
漬物	386	B:漬物1人前	●						

[illegible]

[illegible]

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	●						
	513	カットキャベツ							
	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							
キーマカレー	627	キーマカレー	●		●				
	233	玉ねぎスライス							
	14	まめプラスM(ミンチ)							
	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	ト白糖(1kg)							
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							
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							
蓮根シュウマイ(蒸す)	628	レンコン入りシュウマイ	●						
	222	昆布ポン酢しょうゆ	●						
サバの塩焼き	13	鯖フィレ							
	282	食塩							
こんにゃくの きんぴら風	304	いんげん(カット)							
	564	突きこんにゃく							
	355	そばつゆ ミツカン	●						
	340	七味唐辛子							
	349	いりゴマ(白)							
マッシュポテト	622	ハイポテト							
	341	マヨネーズライト		●					
	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	●	●	●				
オクラ	518	オクラ							
ミックスベジ	261	ミックスベジダブル							
	253	ト白糖(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			●				

※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