

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	ペンネマカロニ	●						
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	シューマイ	●		●				
	222	昆布ポン酢しょうゆ	●						
もやしとニンニクの	116	もやし							
芽のスタミナ炒め	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	フリードリンク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	●						
	112	鷄の爪							
	233	玉ねぎスライス							
	299	中国産ムキ浅利							
	513	カットキャベツ							
	339	エキストラバージン							
	276	おろし牛ニンニク							
	273	ほんだしこんぶだし							
	537	豆苗(300g)							
	282	食塩							
わかめスープ	349	いりごマ(白)							
	212	カットカメ							
	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	乱切りボテト(カーターボテト)							
	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)							
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	昭焼きのたれ	●						
ジャーマンポテト	623	ジャーマンポテト	●	●	●				
	264	乱切りボテト(カーターボテト)							
	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	上白糖(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	323	冷凍菜の花							
お浸し	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	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.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	(小袋) いちごジャム							
	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F D							
	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	フ ラックベ ッハ パー							
	261	ミックスベジタブル							
マカロニサラダ	267	マカロニサラダ (フレーク)	●	●	●				
	261	ミックスベジタブル							
海藻サラダ	252	海藻サラダ							
	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)							
とんこつラーメン	624	中華麺 (中太タイプ)	●	●					
	6	豚肩挽肉							
	555	きくらげ・黒							
	233	玉ねぎスライス							
	513	カットキャベツ							
	541	とんこつラーメンスープ	●						
	282	食塩							
中華雑炊	224	米(無洗米)		●					
	327	しょうゆラーメンのたれ							
	349	いりごマ(白)							
	282	食塩							
	273	ほんだしこんぶだし							
キャベツメンチカツ	545	キャベツメンチカツ	●		●				
	201	フライオイル (パーム調合油)							
ソース焼きそば	4	豚コマ							
	624	中華麺 (中太タイプ)	●	●					
	233	玉ねぎスライス							
	513	カットキャベツ							
	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							
	124	青海苔							
	167	紅生姜							
肉団子のケチャップ絡	494	鶏肉団子	●	●	●				
	201	フライオイル (パーム調合油)							
	170	トマトケチャップ (デリカユース)							
	282	食塩							
	253	ト白糖(1kg)							
いんげんごま和え	304	いんげん(カット)							
	338	コマ油							
	186	白だし(うどん用)	●						
	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	●	●	●				
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	グリードリンク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)							
ナポリタンスパゲッティ	263	スパゲッティ	●						
	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	乱切りボテト(クーターボテト)							
	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)							
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	ト白糖(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	ト白糖(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	513	カットキャベツ							
マヨサラダ	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	緞さや							
	257	緑豆春雨							
	222	昆布ポン酢しょうゆ	●						
	140	酢	●						
	253	ト白糖(1kg)							
	338	ゴマ油							
キャベツミックス	517	コールスロー							
	92	レタス							
トマト	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●				
	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	ト白糖(1kg)							
蒟蒻オレンジゼリー	588	蒟蒻オレンジゼリー							
	388	フリードリンク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)							
醤油ラーメン	624	中華麺 (中太タイプ)	●	●					
	327	しょうゆラーメンのたれ	●						
	555	きくらげ・黒							
	243	青葱スライス2mm(500g)							
	212	カットワカメ							
	51	カーネルコーン							
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							
ささ身しそフライ	621	ササミしそ巻きフライ	●	●					
	201	フライオイル (パーム調合油)							
韓国風焼うどん	262	冷凍うどん	●						
	513	カットキャベツ							
	233	玉ねぎスライス							
	6	豚肩挽肉							
	273	ほんだしこんぶだし							
	345	中華あじ							
	561	スンチャンコチジャン							
	201	フライオイル (パーム調合油)							
水餃子	629	水餃子	●	●					
	222	昆布ポン酢しょうゆ	●						
揚げナス煮物	374	揚げ茄子乱切り		●					
	355	そばつゆ ミツカン							
コールスロー	517	コールスロー							
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●				
カリフラワー	493	カリフラワー							
千切り大根(大根つま)	235	大根つま							
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.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	おろし牛ニンニク							
	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	上白糖(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	鯖フィーレ							
	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			●				

※野菜サラダのドレッシングは自分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

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