



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)							
冷やし中華	624	中華麺(中太タイプ)	●	●					
	582	錦糸卵スライス	●	●					
	212	カットワケ							
	253	上白糖(1kg)							
	337	ミツカン酢	●						
	363	冷や太郎	●						
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		●					
アジフライ	59	アジフライ	●						
	201	フライオイル(パーム調合油)							
蒸しシュウマイ	73	シュウマイ	●		●				
茄子の大豆そぼろ煮	374	揚げ茄子乱切り							
	355	P B 追いがつおウマつゆ	●						
	14	まめプラスM(ミンチ)							
ペンネ	185	ペンネカロニ	●						
ミートソース	339	エキストラバージン							
	152	ミートソース	●		●				
	282	食塩							
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							
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	511	バナナ							
	388	7リドリンク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	●						
	233	玉ねぎスライス							
	299	蒸しムキあさり							
	513	カットキャベツ							
	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							
	282	食塩							
ひき肉カレー	6	豚肩挽肉							
	233	玉ねぎスライス							
	85	人参							
	264	乱切りポテト(クォーターポテト)							
	206	こくまろプロブレンド	●						
	14	まめプラスM (ミンチ)							
	253	上白糖(1kg)							
コンソメスープ	212	カットわかめ							
	346	スライスしいたけ							
	98	カットしめじ							
	496	チキンコンソメ	●		●				
	328	キザミマイタケ							
チキンカツ	65	チキンカツ	●	●	●				
	201	フライオイル (パーム調合油)							
煮物	563	高野豆腐							
	551	刻み油揚げ							
	355	P B 追いがつおうまつゆ	●						
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							
	201	フライオイル (パーム調合油)							
鯖塩焼き	569	サバ塩焼き							
ごま和え	518	オクラ							
	349	いりゴマ(白)							
	355	P B 追いがつおうまつゆ	●						
コールスロー	517	コールスロー							
	402	B:ドレッシング 1人前	●	●	●				
ブロッコリー	306	冷凍ブロッコリー							
ぶどうゼリー 漬物	598	ぶどうゼリー							
	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								
	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	ゆかり							
	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	ブラックペッパー							
	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(プレーン)	●	●	●				
	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							
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	7リドリンク1人前			●				
	230	牛乳			●				
	255	有機トマトケチャップ(卓上)							

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)							
冷やし油そば	624	中華麺(中太タイプ)	●	●					
	113	高菜炒め	●						
	114	きざみのり							
	355	P B 追いがつおウマつゆ	●						
	349	いりゴマ(白)							
	603	麻婆豆腐用ソース	●						
	338	ゴマ油							
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							
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)							
肉団子のケチャップ絡め	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)							
スパイシーウインナー	8	あらびきウインナー			●				
	233	玉ねぎスライス							
	496	チキンコンソメ	●		●				
	352	カレーパウダー							
回鍋肉	4	豚コマ							
	513	カットキャベツ							
	233	玉ねぎスライス							
	268	回鍋肉用ソース	●						
	201	フライオイル(パーム調合油)							
	338	ゴマ油							
コールスロー	517	コールスロー							
カリフラワー	493	カリフラワー							
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●				
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	370	グレープフルーツ							
	388	A: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							
	170	トマトケチャップ(デリカユース)							
	339	エキストラバージン							
	282	食塩							
チキンカレー	66	鶏ももコマ肉							
	233	玉ねぎスライス							
	264	乱切りポテト(クォーターポテト)							
	206	こくまるプロブレンド	●						
	253	上白糖(1kg)							
きのこスープ	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)	●						
	328	キザミマイタケ							
ハンバーグ	43	焼ハンバーグ	●		●				
ケチャップソース	170	トマトケチャップ(デリカユース)							
	269	中濃ソース							
鯖照り焼き	569	サバ塩焼き							
	620	照焼きのたれ	●						
揚げ餃子	74	ギョーザ	●						
	201	フライオイル(パーム調合油)							
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	PB追いがつおうまつゆ	●						
	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							
コールスロー	517	コールスロー							
トマト	115	トマト							
	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●				
蒟蒻オレンジゼリー	588	蒟蒻オレンジゼリー							
	388	フリーズドリンク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)							
冷やしうどん	262	冷凍うどん	●						
	243	青葱スライス2mm(500g)							
	212	カットワカメ							
	355	P B 追いがつおウマつゆ	●						
	349	いりゴマ(白)							
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							
イカカツ	602	イカカツ	●						
	201	フライオイル (パーム調合油)							
炒めもの	4	豚コマ							
	513	カットキャベツ							
	323	冷凍菜の花							
	201	フライオイル (パーム調合油)							
	338	ゴマ油							
	356	焼き肉のタレ	●						
水餃子	629	水餃子	●	●					
カボチャ煮もの	91	カボチャ角切り							
	355	P B 追いがつおウマつゆ	●						
コールスロー	517	コールスロー							
	402	B:ドレッシング 1人前	●	●	●				
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	370	グレープフルーツ							
	388	フリーズドライ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)							
焼きそば風	14	まめプラスM (ミンチ)							
スパゲティー	263	スパゲティー	●						
	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)							
	147	焼そばソース (粉末)	●						
	124	青海苔							
	167	紅生姜							
ビーフカレー	7	牛コマ							
	233	玉ねぎスライス							
	264	乱切りポテト(クォーターポテト)							
	206	こくまるプロブレンド	●						
	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 油林鶏ソース	373	とり唐揚げ	●	●					
	201	フライオイル (パーム調合油)							
	584	油林鶏ソース	●						
	537	豆苗 (300g)							
	605	人参千切り(ジュリアン)							
	233	玉ねぎスライス							
鮭塩焼き	83	鮭塩焼き							
肉団子のポトフ	494	鶏肉団子	●	●	●				
	264	乱切りポテト(クォーターポテト)							
	496	チキンコンソメ	●		●				
	282	食塩							
	157	ブラックペッパー							
蓮根シュウマイ	628	レンコン入りシュウマイ	●						
いんげんツナ和え	304	いんげん(カット)							
	11	ライトツナフレーク							
	355	P B 追いがつおうまつゆ	●						
コールスロー	517	コールスロー							
	402	B:ドレッシング 1人前	●	●	●				
ブロッコリー	306	冷凍ブロッコリー							
ぶどうゼリー	598	ぶどうゼリー							
漬物	386	B:漬物1人前	●						
	388	ア-ドレッシング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・和風ドレッシング・ウスターソース

サウザンアイランド（小麦、卵、大豆、リンゴ、トマト）

和風ドレッシング（小麦、乳、大豆、ゼラチン）

ウスターソース（大豆）

ケチャップ（朝のみ トマト）

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)