

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)	●	●						
	14	まめプラスM(ミンチ)								
	233	玉ねぎスライス								
	116	もやし								
	525	PBみそラーメンのたれ	●							
	513	カットキャベツ								
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)								
肉団子酢豚風	494	鶏肉団子	●	●	●					
	182	酢豚用ソース	●							
茄子の大豆そぼろ煮	374	揚げ茄子乱切り								
	355	PB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・リガーテ	●							
ケチャップソース	170	トマトケチャップ(デリカコース)								
	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	●	●	●					
スナックエンドウ	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	フールドリンク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)								
へしこスパゲティー	263	デパスタ1.6mm	●							
	233	玉ねぎスライス								
	618	へしこ	●							
	513	カットキャベツ								
	276	おろし生ニンク								
	339	エキストラージン								
	273	ほんだしこんぶだし								
	112	鷹の爪								
	282	食塩								
大豆ミンチ										
カレー	596	玉ねぎスライス15mm(冷凍)								
	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	ト白糖(1kg)								
キノコスープ	212	カットワケメ								
	98	カットしめじ								
	186	白だし(うどん用)	●							
	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	PB追いがつおウマつゆ	●							
ポテトフライ	264	乱切りポテト(クォーターポテト)								
	282	食塩								
	201	フライオイル(パーム調合油)								
カーネルコーン	51	カーネルコーン								
	253	ト白糖(1kg)								
菜の花塩昆布和え	323	冷凍菜の花								
	15	塩コンブ	●							
	355	PB追いがつおウマつゆ	●							
コールスロー	517	コールスロー								
ブロッコリー	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●					
	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	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	ゆかり								
	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								
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	529	とろっとスクランブル	●	●	●					
	282	食塩								
	157	ブラックペッパー								
マカロニサラダ	267	マカロニサラダ(グリーン)	●	●	●					
わかめ	212	カットワカメ								
鯖塩焼き	569	サバ塩焼き								
	13	鯖フィレ								
	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	●	●	●					
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	おにぎり梅干し								
	388	フルーツリンク1人前			●					
	230	牛乳			●					
	255	有機トマトチップ(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)								
ごまワカメうどん	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)								
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								
サバカレーカツ	611	サバカレーカツ	●							
	201	フライオイル(パーム調合油)								
蒸しシューマイ	73	シューマイ	●							
ウインナーコンソメ煮	8	あらびきウインナー			●					
	496	チキンコンソメ	●		●					
回鍋肉	4	豚コマ								
	513	カットキャベツ								
	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								
スナップエンドウ	512	スイートエンドウ								
	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	フリドリック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)								
菜の花スパゲティ	263	デパスタ1.6mm	●							
	233	玉ねぎスライス								
	323	冷凍菜の花								
	513	カットキャベツ								
	276	おろし生ニンク								
	339	エキストラージン								
	273	ほんだしこんぶだし								
	282	食塩								
	112	鷹の爪								
チキンカレー	66	鶏ももコマ肉								
	596	玉ねぎスライス15mm(冷凍)								
	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	●							
	253	ト白糖(1kg)								
卵スープ	212	カットワカメ								
	89	鶏卵		●						
	273	ほんだしこんぶだし								
	186	白だし(うどん用)	●							
349	いりゴマ(白)									
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(デリカコース)								
	269	中濃ソース								
カーネルコーン	51	カーネルコーン								
	253	ト白糖(1kg)								
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)									
オクラゴマ和え	518	オクラ								
	349	いりゴマ(白)								
	355	PB追いがつおうまつゆ	●							
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	フルーツリク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	624	中華麺(中太タイプ)	●	●						
ラーメン	212	カットワカメ								
	243	青葱スライス2mm(500g)								
	349	いりゴマ(白)								
	327	しょうゆラーメンのたれ	●							
めかぶゴマ雑炊	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								
	338	ゴマ油								
	349	いりゴマ(白)								
イカリングフライ	602	イカリングフライ	●							
	201	フライオイル(パーム調合油)								
もやしとニンニクの炒め	116	もやし								
	619	ニンニクの芽								
	356	焼き肉のタレ	●							
ごぼう巻き煮物	615	ごぼう巻き	●							
	355	P B 追いがつおウマつゆ	●							
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	デパスタ1.6mm	●							
	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	焼きそばソース(粉末)	●							
	124	青海苔								
	167	紅生姜								
ポークシチュー	4	豚コマ								
	596	玉ねぎスライス15mm(冷凍)								
	264	乱切りポテト(クォーターポテト)								
	616	シチューミックス(ブラウン)	●		●					
	253	ト白糖(1kg)								
中華スープ	233	玉ねぎスライス								
	555	きくらげ・黒								
	327	しょうゆラーメンのたれ	●							
	338	ゴマ油								
鶏肉竜田揚げ	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	●							
カーネルコーン	51	カーネルコーン								
	253	ト白糖(1kg)								
肉団子の和風ポトフ	494	鶏肉団子	●	●	●					
	264	乱切りポテト(クォーターポテト)								
	355	PB追いがつおウマつゆ	●							
	282	食塩								
	157	ブラックペッパー								
ビック肉シュウマイ	628	ビック肉シュウマイ	●	●						
インゲンカツオ和え	304	いんげん(カット)								
	92	かつお節								
	355	PB追いがつおウマつゆ	●							
コールスロー	517	コールスロー								
ブロッコリー	402	B:ドレッシング1人前	●	●	●					
	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	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、サウザンドレッシング・ノンオイル中華ドレッシング・中濃ソース

マヨネーズ・ケチャップ（朝）

サウザンドレッシング（小麦、卵、大豆、リンゴ、トマト）

ノンオイル中華ドレッシング（小麦、乳、ゴマ、大豆、豚、オイスターソース、ホタテエキス）

中濃ソース（トマト、リンゴ）

ケチャップ（朝のみ トマト）

マヨネーズ（卵、大豆、リンゴ）

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。

TEL 0770-54-3345

Fax 0770-54-3412

e-mail

32118@compass-jpn.com