

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)								
とんこつラーメン	624	中華麺(中太タイプ)	●	●						
	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								
たまご雑炊	224	米(無洗米)								
	186	白だし(うどん用)	●							
	273	業務用だしの素								
	89	鶏卵		●						
アジフライ	59	アジフライ	●							
	201	フライオイル(バーム調合油)								
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	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・リガーテ	●							
ケチャップソース	170	トマトケチャップ(デリカユース)								
	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	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)								
ヘシコスパゲティー	263	デイベラパスタ1.6mm	●							
	233	玉ねぎスライス								
	618	ヘシコ	●							
	513	カットキャベツ								
	276	おろし生ニンニク								
	339	ヰストラバージン								
	273	業務用だしの素								
	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	上白糖(1kg)								
キノコスープ	212	カットワカメ								
	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(バーム調合油)								
煮物	563	高野豆腐								
	551	刻み油揚げ								
	355	P.B追いがつおウマつゆ	●							
煮物	264	乱切りポテト(クォーターポテト)								
	6	豚肩挽肉								
	355	P.B追いがつおウマつゆ	●							
カーネルコーン	51	カーネルコーン								
	253	上白糖(1kg)								
菜の花塩昆布和え	323	冷凍菜の花								
	15	塩コンブ	●							
	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	●	●	●					
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	フリードリンク1人前			●					

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)								
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 (バーム調合油)								
蒸しシュウマイ	73	レンコンシュウマイ	●							
ウインナーコンソメ煮	8	あらびきウイン-			●					
	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 (バーム調合油)								
	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:D 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	ブリードリンク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)								
きのこスパゲティー	263	デイベラパスタ1.6mm	●							
	233	玉ねぎスライス								
	98	カットしめじ								
	328	キザミマイタケ								
	513	カットキャベツ								
	276	おろし牛ニンニク								
	339	キストラバージン								
	273	業務用だしの素								
	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	乱切りボコト(クォーターボコト)								
	206	こくまろプロブレンド	●							
	253	上白糖(1kg)								
卵スープ	212	カットワカメ								
	89	鶏卵		●						
	273	業務用だしの素								
	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(デリカユース)								
	269	中濃ソース								
カーネルコーン	51	カーネルコーン								
	253	上白糖(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	304	いんげん(カット)								
きんぴら風	564	突きこんにゃく								
	355	P B追いがつおウマつゆ	●							
	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	P B追いがつおウマつゆ	●							
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	フリードリンク1人前				●				
漬物	386	B・清物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	業務用だしの素								
	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(バーム調合油)								
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	カボチャ魚切り								
	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:D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	ブリードリンク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)								
焼きそば風	14	まめプラスM(ミンチ)								
スパゲティー	263	デイベラバスタ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(バーム調合油)								
	147	焼そばソース(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(カーターポテト)								
	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	コマ油								
鶏肉竜田揚げ	373	とり唐揚げ	●	●						
油林鶏ソース	201	フライオイル(バーム調合油)								
	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(カーターポテト)								
	355	P.B追いがつおウマつゆ	●							
	282	食塩								
	157	ブラックペッパー								
蓮根シュウマイ	628	蓮根シュウマイ	●							
インゲンカツオ和え	304	いんげん(カット)								
	92	かつお節								
	355	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	●	●	●					
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	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