

献立表	No.1 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			●					
コーンフレーク	530	コーンフレーク								
味噌汁	233	玉ねぎスライス								
	551	刻み油揚げ								
	273	業務用だしの素								
	296	スーパー白味噌								
スクランブルエッグ	529	とろっとスクランブル	●	●	●					
チキンナゲット	10	チキンナゲット	●	●	●					
	201	フライオイル (パーム調合油)								
鯖塩焼き	569	サバ塩焼き								
	13	鯖フィレ								
	282	食塩								
ごぼうサラダ	16	ごぼうサラダ	●	●	●					
わかめ	212	カットわかめ								
コールスロー	517	コールスロー								
ドレッシング	246	サウザンドレッシング	●	●						
	247	ノンオイル中華	●		●					
	254	マヨネーズ		●						
	255	有機トマトチャップ(卓上)								
	260	卓上生醤油	●							
納豆	326	有機納豆(冷凍)	●							
ふりかけ	220	ふりかけ	●		●					
漬物	283	青かっぱ	●							
	285	おにぎり梅干し								
	388	フリド [®] リンク1人前			●					
	230	牛乳			●					

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)								
きつねうどん	262	冷凍うどん	●							
	243	青葱5mm(500g)								
	212	カットカメ								
	355	P B追いがつおうまつゆ	●							
	83	味付けいなり	●							
豚肉と野菜の炒め	4	豚コマ								
	84	中華野菜ミックス								
	276	おろし生ニンニク								
	85	中華炒めベース	●							
	338	ゴマ油								
	596	玉ねぎスライス15mm(冷凍)								
	201	フライオイル(パーム調合油)								
コロッケ	46	肉入りコロッケ30g	●		●					
	201	フライオイル(パーム調合油)								
しめじのおかか和え	98	カットしめじ								
	513	カットキャベツ								
	355	P B追いがつおうまつゆ	●							
	92	かつお節								
南瓜の含め煮	91	カボチャ角切り								
	355	P B追いがつおうまつゆ	●							
	253	上白糖(1kg)								
ミートボール	325	味付けビック肉団子	●	●	●					
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		●						
コールスロー	517	コールスロー								
ドレッシング	246	サウザンドレッシング	●	●						
	247	ノンオイル中華	●		●					
	254	マヨネーズ		●						
	260	卓上生醤油	●							
	269	中濃ソース								
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	283	青かっぱ	●							
	371	うめぼし								
グレープフルーツ	370	グレープフルーツ								
	388	フードリンク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)								
へしこスパゲティ	263	ディパスタ1.6mm	●							
	233	玉ねぎスライス								
	618	へしこ	●							
	513	カットキャベツ								
	276	おろし生ニンニク								
	339	エキストラバージン								
	273	業務用だしの素								
	112	唐辛子 輪切り								
	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	こくまるプロブレンド	●							
	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								
照り焼きハンバーグ	43	焼ハンバーグ	●		●					
	355	PB追いがつおうまつゆ	●							
	376	水								
	120	片栗粉								
アジフライ	59	アジフライ	●							
	201	フライオイル(パーム調合油)								
ブロッコリートマト煮	306	冷凍ブロッコリー								
	596	玉ねぎスライス15mm(冷凍)								
	170	トマトケチャップ(デリカコース)								
	496	AJコンソメ	●		●					
	376	水								
春雨サラダ	257	春雨サラダ								
コールスロー	517	コールスロー								
ドレッシング	246	サウザンドレッシング	●	●						
	247	ノンオイル中華	●		●					
	254	マヨネーズ		●						
	260	卓上生醤油	●							
	269	中濃ソース								
漬物	259	福神漬(中国)	●							
	295	らっきょう								
トマト	115	トマト								
ぶどうゼリー	598	ぶどうゼリー								
	388	フルーツリンク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			●					
コーンフレーク	530	コーンフレーク								
味噌汁	233	玉ねぎスライス								
	98	カットしめじ								
	273	業務用だしの素								
	296	スーパー白味噌								
ポイルウインナー	8	あらびきウインナー			●					
オムレツ	54	プレーンオムレツ	●	●	●					
鯖塩焼き	569	サバ塩焼き								
	13	鯖フィレ								
	282	食塩								
ポテトサラダ	515	ポテトサラダ	●	●	●					
わかめ	212	カットワカメ								
コールスロー	517	コールスロー								
ドレッシング	246	サウザンドレッシング	●	●						
	247	ノンオイル中華	●		●					
	254	マヨネーズ		●						
	255	有機トマトチャップ(卓上)								
	260	卓上生醤油	●							
納豆	326	有機納豆(冷凍)	●							
ふりかけ	220	ふりかけ	●		●					
漬物	283	青かっぱ	●							
	285	おにぎり梅干し								
	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)								
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)								
	116	もやし								
	525	PBみそラーメンのたれ	●							
	51	カーネルコン								
チキンカツ	65	チンカツ	●	●	●					
	201	フライオイル(パーム調合油)								
イカ野菜炒め	299	華イカ								
	596	玉ねぎスライス15mm(冷凍)								
	555	きくらげ・黒								
	304	いんげん(カット)								
	513	カットキャベツ								
	282	食塩								
	580	あら挽きブラックペッパー								
	338	ゴマ油								
もやしきくらげ香味利	116	もやし								
	555	きくらげ・黒								
	305	香味青じそ(ノンオイル)	●							
カリフラワーカレー煮	493	カリフラワー								
	387	カレー粉								
	402	ビーフコンソメ	●							
蓮根シュウマイ	73	レンコンシュウマイ	●							
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)								
ドレッシング	246	サウザンドレッシング	●	●						
	247	ノンオイル中華	●		●					
	254	マヨネーズ		●						
	260	卓上生醤油	●							
	269	中濃ソース								
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								
キャロットジュリアン	605	人参千切り(ジュリアン)								
漬物	283	青かっぱ	●							
若狭梅干	371	うめぼし								
バナナ	511	バナナ								
	388	7-11*リンク1人前			●					
	230	牛乳			●					

献立表	No.3 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			●					
コーンフレーク	530	コーンフレーク								
味噌汁	328	キザミマイタケ								
	116	もやし								
	559	とうふFD								
	273	業務用だしの素								
	296	スーパー白味噌								
ミックススクランブル	529	とろっとスクランブル	●	●	●					
	51	カーネルコーン								
フライドポテト	57	カントリーウェッジ								
	201	フライオイル(パーム調合油)								
	282	食塩								
スパゲティサラダ	498	スパゲティサラダ(デイト)	●	●	●					
わかめ	212	カットわかめ								
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								
ドレッシング	246	サウザンドレッシング	●	●						
	247	ノンオイル中華	●		●					
	254	マヨネーズ		●						
	255	有機トマトケチャップ(卓上)								
	260	卓上生醤油	●							
納豆	326	有機納豆(冷凍)	●							
ふりかけ	220	ふりかけ	●		●					
漬物	283	青かっぱ	●							
	285	おにぎり梅干し								
	388	7-11 [®] リンク1人前			●					
	230	牛乳			●					

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	●							
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								
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)								
小松菜のお浸し	337	小松菜のお浸し	●							
ポテトそぼろ煮	264	乱切りポテト(クォーターポテト)								
	6	豚肩挽肉								
	355	P B 追いがつおうまつゆ	●							
揚げナス煮物	374	揚げ茄子乱切り								
	355	P B 追いがつおうまつゆ	●							
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)									
ドレッシング	246	サウザンドレッシング	●	●						
	247	ノンオイル中華	●		●					
	254	マヨネーズ		●						
	260	卓上生醤油	●							
	269	中濃ソース								
コールスロー	517	コールスロー								
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	283	青かっぱ	●							
若狭梅干	371	うめぼし								
フルーツ	370	グレープフルーツ								
	388	フルーツリンク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)								
ツナ入りスパゲティ	263	デパスタ1.6mm	●							
	233	玉ねぎスライス								
	513	カットキャベツ								
	348	ツナフレーク								
	276	おろし生ニンニク								
	339	エキストラバージン								
	273	業務用だしの素								
	112	唐辛子 輪切り								
	282	食塩								
ハヤシライス	4	豚コマ								
	596	玉ねぎスライス15mm (冷凍)								
	264	乱切りポテト(オータポテ)								
	616	シチューミックス (ブラウン)	●		●					
	253	上白糖(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								
鶏肉から揚げ	373	とり唐揚げ	●	●						
	201	フライオイル (パーム調合油)								
蓮根シュウマイ	628	蓮根シュウマイ	●							
ほうれん草ベーコン	359	ほうれん草ベーコンソテー		●	●					
マカロニサラダ	267	マカロニサラダ (グリーン)	●	●	●					
ドレッシング	246	サウザンドレッシング	●	●						
	247	ノンオイル中華	●		●					
	254	マヨネーズ		●						
	260	卓上生醤油	●							
	269	中濃ソース								
漬物	259	福神漬(中国)	●							
	295	らっきょう								
コールスロー	517	コールスロー								
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								
	388	ワイドリンク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レトルト食品等の持ち込みをお願いしています。また何か不明な点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