

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(バーム調合油)								
ミートボール	494	鶏肉団子	●	●	●					
	355	P B 追いがつおウマつゆ	●							
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	ﾌﾘｰﾄﾞ ﾚﾝｸﾞ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	青葱スライス2mm(500g)								
	212	かつわかめ								
	355	P B 追いがつおウまつゆ	●							
	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	おろし生コンニク								
	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)								
ブロッコリーのおかか和え	306	冷凍ブロッコリー								
	355	P B 追いがつおウまつゆ	●							
	92	かつお節								
筍と厚揚げうま煮	509	筍・穂先スライス								
	127	厚揚げ								
	355	P B 追いがつおウまつゆ	●							
	551	刻み油揚げ								
蓮根シュウマイ	73	レンコンシュウマイ	●							
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								
漬物 若狭梅干	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	7-ドリック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	デイン [®] スパスタ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	味付けソース							
	273	業務用だし(素)							
	112	鷹の爪							
	282	食塩							
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							
	555	きくらげ・黒							
	327	しょうゆ(味のたれ)	●						
	338	ゴマ油							
照り焼きハンバーグ	43	焼ハンバーグ	●		●				
	355	P B 追いがつおウマつゆ	●						
	376	水							
	120	片栗粉							
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)							
キャベツとコーン炒め	596	玉ねぎスライス15mm (冷凍)							
	513	カットキャベツ							
	51	カーネーション							
	282	食塩							
	580	あら挽きブラックペッパー							
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	アトリンク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			●					
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			●					
コーンフライ	113	たっぷりコーンフライ60g	●							
	201	フライオイル(パーム調合油)								
オムレツ	54	プレーンオムレツ	●	●	●					
ポテトサラダ	515	ポテトサラダ	●	●	●					
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	フリドリンク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	P B みそラーメンのたれ	●							
	51	カーネーション								
チキンカツ	65	チキンカツ	●	●	●					
	201	フライオイル(パーム調合油)								
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								
春雨の中華和え	116	もやし								
	555	きくらげ・黒								
	179	春雨								
	282	食塩								
	338	ゴマ油								
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	●							
揚げなす煮物	374	揚げ茄子乱切り								
	355	P B 追いがつおウマつゆ	●							
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								
漬物	283	青かっぱ	●							
若狭梅干	371	うめぼし								
バナナ	511	バナナ								
	388	冷凍リンク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)								
ツナ入りスパゲティー	263	デｲﾊﾞｽﾀ1.6mm	●							
	233	玉ねぎｽﾗｲｽ								
	513	ｶｯﾄｷﾞﾔﾍﾞｯｽ								
	348	ツﾅﾌﾚｰｸ								
	276	おろし生ｺﾝﾈｸ								
	339	ｲｽﾄﾗﾊﾞｰｼﾞﾝ								
	273	業務用だしの素								
	112	鷹の爪								
	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	乱切りﾎﾟﾃﾄ(ｸｵｰﾀｰﾎﾟﾃﾄ)								
	616	ｼﾝﾁｭｰﾐｯｸｽ (ﾌﾞﾗｳﾝ)	●		●					
	253	上白糖(1kg)								
卵ｽｰﾌﾟ	212	ｶｯﾄﾌﾞｶﾒ								
	89	鶏卵		●						
	186	白だし(うどん用)	●							
	328	ｷﾞﾞﾞﾏｲﾀﾞﾃ								
ﾋｯｸ肉団子	325	味付けﾋｯｸ肉団子	●	●	●					
ﾍﾞｰｺﾝﾌﾗｲ	495	ﾍﾞｰｺﾝﾌﾗｲ	●	●	●					
	201	ﾌﾗｲｵｲﾙ (ﾊﾞｰﾑ調合油)								
野菜カレーソテー	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	ｶｯﾄｷﾞﾔﾍﾞｯｽ								
	282	食塩								
	387	カレー粉								
ひよこ豆のサラダ	336	ガルバンゾー豆								
	306	冷凍ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ								
	329	ｲﾀﾘｱﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ								
ｺｰﾙｽﾛｰ	517	ｺｰﾙｽﾛｰ								
菜の花	323	冷凍菜の花								
ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	246	サウザﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ	●	●						
	247	ﾉﾝｵｲﾙ中華	●		●					
	254	ﾏﾖﾈｰｽﾞ		●						
	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								
蒟蒻オレンジゼリー	588	蒟蒻オレンジゼリー								
	388	ﾌﾞﾗｯﾄﾞﾘｯｸ1人前			●					

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	カーネーション								
白身魚フライ	217	白身魚フライ	●							
	201	フライオイル(パーム調合油)								
スパゲティサラダ	498	スパゲティサラダ(デイライト)	●	●	●					
わかめ	212	カットわかめ								
蒸しシュウマイ	628	蓮根シュウマイ	●							
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	アードリック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)								
塩 ラーメン	624	中華麺 (中太タイプ)	●	●						
	212	かつおか								
	243	青葱スライス2mm(500g)								
	349	いりゴマ(白)								
	579	P B 塩ベース								
豚肉と青菜の塩炒め	4	豚コマ								
	596	玉ねぎスライス15mm (冷凍)								
	323	冷凍菜の花								
	282	食塩								
	157	ブラックペッパー								
	355	P B 追いがつおうまつゆ	●							
揚げ餃子	74	ギョーザ	●							
	201	フライオイル (パーム調合油)								
スイートエンドウお浸し	512	スイートエンドウ								
	355	P B 追いがつおうまつゆ	●							
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	●							
ミートボール	494	鶏肉団子	●	●	●					
	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								
キャロットジュリアン	605	人参千切り(ジュリアン)								
漬物 若狭梅干	283	青かっぱ	●							
	371	うめぼし								
フルーツ	370	グレープフルーツ								
	388	冷凍リンゴ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)								
ミートソーススパゲティ	263	デイン [®] スパ1.6mm	●							
	233	玉ねぎスライス								
	409	ミートソース	●		●					
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)								
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)								
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								
フライドチキン (スチコンで焼く)	361	フライドチキンフィレ	●	●	●					
華野菜コンソメ煮	306	冷凍ブロッコリー								
	493	カリフラワー								
	402	ピーマンコンソメ	●							
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	アト [®] 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、コーヒーのクリーブです

※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などの持込をお願いしています。また何かご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