

# 予定献立表

テーマ バランスよく食べて、夏が旬の食材を探してみよう！

2017年

7・8月

阿蘇店

朝食		献立 No.1	献立 No.2	献立 No.3	献立 No.4	献立 No.5	
主食	1	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	
	2	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	おかゆ	
	3	ロールパン	食パン	ロールパン	食パン	ロールパン	
	4						
汁物	1	味噌汁 (豆腐・わかめ)	味噌汁 (キャベツ・油揚げ)	味噌汁 (玉ねぎ・わかめ)	味噌汁 (大根・油揚げ)	味噌汁 [赤だし] (なめこ・わかめ)	
	2						
おかず	1	焼き魚 (さわら)	焼き魚 (かたくちいわし)	焼き魚 (さわら)	焼き魚 (あじ)	焼き魚 (ししゃも)	
	2	中華あんかけオムレツ	スクランブルエッグ	ゆで卵	もやし卵とじ	厚焼き卵	
	3	キャベツとベーコンの炒め	きんぴらごぼう	切干大根煮	高野豆腐の煮物	ひじきの煮物	
	4	コーンサラダ	ポテトサラダ	スパサラダ	春雨の中華和え	マカロニサラダ	
	5	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	
	6						
	7						
	8						
果物	1	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	
	嗜好品 A	1	味付海苔	納豆	味付海苔	納豆	味付海苔
		2	しば漬	しば漬	しば漬	しば漬	しば漬
		3	つぼ漬	つぼ漬	つぼ漬	つぼ漬	つぼ漬
嗜好品 B	1	ふりかけ	ふりかけ	ふりかけ	ふりかけ	ふりかけ	
	2	イチゴジャム	マーマレード・マーガリン	イチゴ・マーガリン	マーマレード・マーガリン	イチゴジャム	
	3	マーガリン	マーガリン	マーガリン	マーガリン	マーガリン	
飲物	1	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
	2	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー	
	3	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	
	4	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	
昼食		献立 No.1	献立 No.2	献立 No.3	献立 No.4	献立 No.5	
主食	1	ご飯・おかゆ	ご飯・おかゆ	ご飯・おかゆ	ご飯・おかゆ	ご飯・おかゆ	
	2	食パン	食パン	食パン	食パン	食パン	
	3				きららビーフカレー		
麺類	1	冷やしそうめん	冷やしそば	冷やしうどん		冷やし中華	
	2						
おかず	1	回鍋肉	ミートボール甘酢ソース	豚肉の冷しゃぶ風	青椒肉絲	ゴーヤチャンプルー	
	2	蒸しシューマイ中華ソース	アジの幽庵焼き	白身魚フライ	きびなご南蛮漬	さわらの柚子庵焼き	
	3	筑前煮	夏野菜味噌炒め煮	じゃがいもの中華あんかけ	夏野菜ひき肉あんかけ	枝豆コロッケ	
	4	フライドポテト	がんもの野菜あんかけ	冬瓜と鶏肉の煮物	もやしの塩ダレ炒め	インゲンとベーコンのソテー	
	5	カニカマからしマヨ和え	明太スパサラダ	伴三絲	もやしのナムル	トマト	
	6	海藻サラダ	オクラのおかか和え	チーズサラダミモザ風	マセドアンサラダ	かみかみサラダ	
	7	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	
	8						
果物	1	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	
	嗜好品 A	1	高菜漬	高菜漬	高菜漬	福神漬	高菜漬
		2	しば漬	しば漬	しば漬	らっきよ	紅しょうが
		3	マーマレードジャム	いちごジャム	マーマレードジャム	いちごジャム	マーマレードジャム
飲物	1	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
	2	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー	
	3	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	
	4	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	
夕食		献立 No.1	献立 No.2	献立 No.3	献立 No.4	献立 No.5	
主食	1	ごはん・おかゆ	ごはん・おかゆ	ごはん・おかゆ	ごはん・おかゆ	ごはん・おかゆ	
	2	麻婆茄子丼	阿蘇きらら夏野菜カレー	和風ガバオライス	太平燕	きららハヤシライス	
	3	高菜めし (コーン)	高菜めし (ゴマ)	高菜めし (わかめ)	高菜めし (コーン)	高菜めし (じゃこ)	
汁物	1	ワカメスープ					
	2						
おかず	1	照り焼きハンバーグ	豚肉のニンニク醤油炒め	鶏肉と夏野菜のトマトグリル	チキンカツ	豚肉の冷しゃぶ風	
	2	サバの竜田揚げ野菜ソース	きびなごの南蛮漬	イワシフライ	ブリの照り焼き	ワカサギのマリネ	
	3	肉じゃがが煮	かぼちゃの香草焼き	ニラもやし炒め	チリコンカン	フライドポテトコンソメ風	
	4	ゴーヤのツナ炒め	フライドポテト磯辺風	ひじき大豆煮	和風スープパスタ	チャブチェ	
	5	夏野菜サラダ	阿蘇トマト和風サラダ	チョコレートサラダ	蒸し鶏の梅しそソースかけ	イカとわかめの辛子酢味噌和え	
	6	和風サラダフォー	豆腐サラダ	ポテトサラダ	冷奴	ねばねばサラダ	
	7	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	
	8						
果物	1	ヨーグルト和え	フルーツ&寒天	ヨーグルト和え	ヨーグルト和え	フルーツ&寒天	
	嗜好品 A	1	かつば漬	福神漬	かつば漬	かつば漬	福神漬
		2	紅しょうが	らっきよ	紅しょうが	紅しょうが	らっきよ
		3					
飲物	1	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
	2	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー	
	3	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	オレンジジュース・野菜ジュース	
	4	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	ウーロン茶・煎茶	

\*仕入の都合により献立変更する場合があります。

■ 新メニュー  
■ 季節の食材を使ったメニュー

日付 7月 1. 6. 11. 16. 21. 26. 31 8月 5. 10. 15. 20. 25. 30

NO.1		アレルギー食品							
朝食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	味噌汁(豆腐・わかめ)		○	○					大豆
おかず	焼き魚(さわら)								
	中華あんかけオムレツ	○							大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・ゼラチン
	キャベツとベーコンの炒め	○	○						大豆・豚肉
	コーンサラダ	○							大豆・りんご
	生野菜								
昼食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
麺類	冷やしそうめん	○		○					大豆・さば
おかず	回鍋肉			○					大豆・ごま・りんご
	蒸しシューマイ中華ソース	○	○	○					鶏肉・豚肉・牛肉・大豆・ゼラチン・ごま
	筑前煮		○	○					大豆・鶏肉
	フライドポテト			○					
	カニカマからしマヨ和え	○		○			○		大豆
	海藻サラダ			○					大豆・さば
	生野菜								
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
丼ぶり	麻婆茄子丼			○					大豆・鶏肉・豚肉
おかず	照り焼きハンバーグ	△	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・ごま・※
	サバの竜田揚げ野菜ソース			○					大豆・さば
	肉じゃがが煮		○	○					大豆・豚肉
	ゴーヤのツナ炒め			○					大豆・さば
	夏野菜サラダ	○							大豆・りんご
	和風サラダフォー	○		○					大豆・さば
	生野菜								
	ヨーグルト和え	○	○	○					大豆・もも

△はコンタミ表示

\* 仕入の都合により献立変更する場合があります。

※ 照り焼きハンバーグのコンタミ表示: もも・やまいも・りんご・ゼラチン

※その他の表示は、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、貝類の21品目が該当する場合表示しています。

※上記以外のアレルギーをお持ちの方、またアレルギーに関するご質問等は、レストラン電話(0967-22-1621)、メールアドレス(69001@compass-jpn.com)へお問い合わせください。

**日付** 7月 2. 7. 12. 17. 22. 27 8月 1. 6. 11. 16. 21. 26. 31

NO.2		アレルギー食品							
朝食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	味噌汁(キャベツ・油揚げ)		○	○					大豆
おかず	焼き魚(かたくちいわし)								
	スクランブルエッグ	○	○	○					大豆・鶏肉
	きんぴらごぼう		○	○					大豆・ごま
	ポテトサラダ	○							大豆・りんご
	生野菜								
昼食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
麺類	冷やしそば	○		○		○			大豆・さば
おかず	ミートボール甘酢ソース	△	○	○					大豆・鶏肉・豚肉・魚貝類・※
	アジの幽庵焼き			○					大豆
	夏野菜味噌炒め煮			○					大豆
	がんもの野菜あんかけ		○	○					大豆・ごま
	明太スパサラダ	○	○	○				△	大豆・りんご・※1
	オクラのおかか和え			○					大豆・さば
	生野菜								
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
丼ぶり	阿蘇きさら夏野菜カレー			○					大豆・豚肉・鶏肉
おかず	豚肉のニンニク醤油炒め			○					大豆・豚肉
	きびなごの南蛮漬け			○					大豆・ごま
	かぼちゃの香草焼き		○	○					鶏肉・豚肉・大豆・※2
	フライドポテト磯辺風			○					
	阿蘇トマト和風サラダ			○					大豆
	豆腐サラダ	○		○					大豆・りんご
	生野菜								
	フルーツ&寒天		○						大豆・もも

△はコンタミ表示

\*仕入の都合により献立変更する場合があります。

※ ミートボール甘酢ソースのコンタミ表示: 牛肉・りんご・ゼラチン

※1 明太スパサラダのコンタミ表示: 鮭・ゼラチン・ごま

※2 かぼちゃの香草焼きのコンタミ表示: さば・りんご・ゼラチン・鮭・やまいも・牛肉

※その他の表示は、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、貝類の21品目が該当する場合表示しています。

※上記以外のアレルギーをお持ちの方、またアレルギーに関するご質問等は、

レストラン電話(0967-22-1621)、メールアドレス(69001@compass-jpn.com)へお問い合わせください。

日付		7月 3. 8. 13. 18. 23. 28					8月 2. 7. 12. 17. 22. 27				
NO.3		アレルギー食品									
朝食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他		
汁物	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)		○	○					大豆		
おかず	焼き魚(さわら)										
	ゆで卵	○									
	切干大根煮		○	○					大豆		
	スパサラダ	○		○					大豆・りんご・豚肉		
	生野菜										
昼食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他		
麺類	冷やしうどん			○					大豆・さば		
おかず	豚肉の冷しゃぶ風			○					大豆・豚肉		
	白身魚フライ			○							
	じゃがいもの中華あんかけ								鶏肉・豚肉・牛肉・大豆・ゼラチン		
	冬瓜と鶏肉の煮物		○	○					大豆・鶏肉		
	伴三絲	○		○					大豆・ごま		
	チーズサラダミモザ風	○	○						大豆・りんご		
	生野菜										
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他		
丼ぶり	和風ガパオライス			○					鶏肉・豚肉・牛肉・大豆・ゼラチン・貝類		
おかず	鶏肉と夏野菜のトマトグリル		○	○					大豆・鶏肉		
	イワシフライ			○					大豆		
	ニラもやし炒め								鶏肉・豚肉・牛肉・大豆・ゼラチン		
	ひじき大豆煮		○	○					大豆		
	チョレギサラダ			○					大豆・豚肉・鶏肉・ごま		
	ポテトサラダ	○							大豆・りんご		
	生野菜										
	ヨーグルト和え	○	○	○					大豆・もも		

\*仕入の都合により献立変更する場合があります。

※その他の表示は、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、貝類の21品目が該当する場合表示しています。

※上記以外のアレルギーをお持ちの方、またアレルギーに関するご質問等は、

レストラン電話(0967-22-1621)、メールアドレス(69001@compass-jpn.com)へお問い合わせください。

日付		7月 4. 9. 14. 19. 24. 29					8月 3. 8. 13. 18. 23. 28				
NO.4		アレルギー食品									
朝食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他		
汁物	味噌汁(大根・油揚げ)		○	○					大豆		
おかず	焼き魚(あじ)										
	もやしの卵とじ	○									
	高野豆腐の煮物	○	○						豚肉・大豆		
	春雨の中華和え	○		○					大豆・豚肉・貝類		
	生野菜										
昼食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他		
丼ぶり	きららビーンズカレー			○					大豆・鶏肉・豚肉		
おかず	青椒肉絲			○					大豆・鶏肉・豚肉・貝類		
	きびなご南蛮漬け			○					大豆・ごま		
	夏野菜ひき肉あんかけ			○					大豆・豚肉		
	もやしの塩ダレ炒め			○					大豆・ごま・ゼラチン		
	もやしのナムル			○					大豆・豚肉・鶏肉・ごま		
	マセドアンサラダ	○							大豆・りんご		
	生野菜										
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他		
丼ぶり	太平燕							○	いか・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・貝類		
おかず	チキンカツ	○	○	○					大豆・鶏肉		
	ブリの照り焼き			○					大豆・鶏肉		
	チリコンカン		○	○					大豆・鶏肉・豚肉		
	和風スープパスタ		○	○					大豆・さば		
	蒸し鶏の梅しソースかけ			○					大豆・鶏肉		
	冷奴								大豆		
	生野菜										
	ヨーグルト和え	○	○	○					大豆・もも		

\*仕入の都合により献立変更する場合があります。

※その他の表示は、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、貝類の21品目が該当する場合表示しています。

※上記以外のアレルギーをお持ちの方、またアレルギーに関するご質問等は、

レストラン電話(0967-22-1621)、メールアドレス(69001@compass-jpn.com)へお問い合わせください。

日付 7月 5. 10. 15. 20. 25. 30 8月 4. 9. 14. 19. 24. 29

NO.5		アレルギー食品							
朝食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	味噌汁[赤だし](なめこ・わかめ)		○	○					大豆
おかず	焼き魚(ししゃも)								
	厚焼き卵	○		○					大豆
	ひじきの煮物		○	○					大豆
	マカロニサラダ	○		○					大豆・豚肉・りんご
	生野菜								
昼食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
麺類	冷やし中華	○		○		△			大豆・ごま
おかず	ゴーヤチャンプルー	○		○					大豆・豚肉
	さわらの柚子庵焼き			○					大豆
	枝豆コロッケ	○		○					大豆・鶏肉
	インゲンとベーコンのソテー	○	○	○					大豆・豚肉
	トマト								
	かみかみサラダ	○	○	○	○				大豆・豚肉・さば
	生野菜								
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
丼ぶり	きららハヤシライス			○					大豆・豚肉・牛肉
おかず	豚肉の冷しゃぶ風			○					大豆・豚肉・さば
	ワカサギのマリネ			○					大豆
	フライドポテトコンソメ風		○	○					大豆・鶏肉
	チャプチェ			○					大豆・豚肉・ごま
	イカとわかめの辛子酢味噌和え			○				△	大豆・いか
	ねばねばサラダ			○					大豆・さば・ごま
	生野菜								
	フルーツ&寒天		○						大豆

△はコンタミ表示

\*仕入の都合により献立変更する場合があります。

※その他の表示は、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、鮭、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ごま、カシューナッツ、貝類の21品目が該当する場合表示しています。

※上記以外のアレルギーをお持ちの方、またアレルギーに関するご質問等は、

レストラン電話(0967-22-1621)、メールアドレス(69001@compass-jpn.com)へお問い合わせください。