

# 予定献立表

テーマ 春の訪れを味わおう！～竹の子や菜の花やふきを食べてみよう！～

2018年

3-6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
汁物	1	味噌汁(キャベツ・油揚げ)	味噌汁(豆腐・わかめ)	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(ししゃも)	生姜天ぷらの甘辛煮込み	焼き魚(ししゃも)	焼き魚(かたくちいわし)	焼き魚(さわら)
	2	厚焼き卵	ゆで卵	そら豆炒り卵	ミートボール(和風煮込み)	オムレツ(和風あんかけ)
	3	ひじきの煮物	春キャベツとウインナーのケチャマヨ炒め	高野豆腐の煮物	きんぴらごぼう	切干大根煮
	4	マカロニサラダ	オニオン和風サラダ	ポテトサラダ	春雨サラダ	スパサラダ
	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	小梅	小梅	小梅	小梅	小梅
	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	マーマレードジャム	イチゴジャム	マーマレードジャム	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					
麺類	1	山菜そば	わかめうどん	太平燕	とろろ昆布うどん	阿蘇高菜ラーメン
	2					
おかず	1	野菜コロッケ	青椒肉絲	豚肉の柚子胡椒炒め	豚肉とアスパラのオイスター	豚キムチ炒め
	2	さわらの柚子庵焼き	いわしフライ	わかさぎ唐揚げ	ブリの照り焼き	揚げギョーザ
	3	筑前煮	茶碗蒸し	かぼちゃの香草焼き	ひじきとそら豆の煮物	こんにやくのきんぴら
	4	人参しりしり	麩じゃが	がんもの野菜あんかけ	フライドポテト	粉ふき芋中華あんかけ
	5	カニカマサラダ	大根のゴマドレサラダ	かみかみサラダ	海藻ツナサラダ	もやしのナムル
	6	もやしとキャベツのお浸し	ブロッコリータルタルサラダ	もやしとベーコンのからしマヨ	ほうれん草のごま和え	竹の子のわさびマヨボンサラダ
	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	らっきょ	高菜漬	高菜漬	高菜漬
	2	紅しょうが	福神漬	しば漬	紅しょうが	しば漬
	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	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー
	2	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
	3	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
	4					
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	だご汁	きららビーゼカレー	豚汁	きららハヤシライス	シチュー・オンザ・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					
	2					
おかず	1	キャベツメンチカツ	豚肉のにんにく醤油炒め	鶏肉とじゃがいもの照りグリル	春キャベツと豚肉の生姜焼き	照り焼きハンバーグ
	2	アジの照り焼き	きびなごのマリネ	海鮮エビ入りカツ	アジの竜田揚げ野菜あんかけ	きびなご南蛮漬
	3	ふきと油揚げの煮物	ブロッコリーカニカマあんかけ	菜の花入り阿蘇高菜スープパグティ	春野菜の塩麹ペペロンチーノ	もやしとメンマのソテー
	4	ビーフンと野菜の炒め	フライドポテト磯辺風	若竹煮	菜の花チーズ焼き	フライドポテトコンソメ風
	5	菜の花おほかね和え	春野菜入りじゃこサラダ	和風サラダフォー	さつま芋サラダ	かぼちゃと豆のサラダ
	6	ジャーマンポテトサラダ	明太スパサラダ	きゃべつとわかめのキムチ和え	イカとわかめの酢味噌和え	伴三絲
	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	フルーツ&寒天	フルーツ&寒天
嗜好品 A	1	かつば漬	福神漬	かつば漬	福神漬	福神漬
	2	紅しょうが	らっきょ	紅しょうが	らっきょ	らっきょ
	3					
飲物	1	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー
	2	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
	3	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
	4					

\*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	3月 1. 6. 11. 16. 21. 26. 31	4月 5. 10. 15. 20. 25. 30
日付	5月 5. 10. 15. 20. 25. 30	6月 4. 9. 14. 19. 24. 29

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(キャベツ・油揚げ)		○	○					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	山菜そば	○		○		○			大豆・さば
おかず	野菜コロッケ	○	○	○					大豆
	さわらの柚子庵焼き			○					大豆
	筑前煮		○	○					大豆・鶏肉
	人参しりしり			○					大豆・さば・ごま
	カニカマサラダ	○		○			○		大豆・りんご・さば
	もやしとキャベツのお浸し			○					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	だご汁	△	△	○		△			大豆・鶏肉・※
おかず	キャベツメンチカツ		○	○					大豆・鶏肉・牛肉
	アジの照り焼き			○				○	大豆
	ふきと油揚げの煮物		○	○					大豆
	ビーフンと野菜の炒め		○	○					大豆・豚肉・魚貝類
	菜の花おかか和え			○					大豆・さば
	ジャーマンポテトサラダ	○	○						大豆・りんご・豚肉
	生野菜								
	ヨーグルト和え	○	○	○					もも・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。

※ だご汁のコンタミ表示: やまいも

※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	3月 2. 7. 12. 17. 22. 27	4月 1. 6. 11. 16. 21. 26
日付	5月 1. 6. 11. 16. 21. 26. 31	6月 5. 10. 15. 20. 25. 30

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(豆腐・わかめ)		○	○					大豆
おかず	生姜天ぷらの甘辛煮込み	○	△	○			△	△	大豆
	ゆで卵	○							
	春キャベツとウインナーのケチャマヨ炒め	○	△	△			△	△	豚肉・牛肉・大豆
	オニオン和風サラダ			○					大豆・さば
	生野菜								
昼食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
主食	わかめうどん			○					大豆・さば
おかず	青椒肉絲			○					大豆・豚肉・鶏肉・貝類
	いわしフライ			○					大豆
	茶碗蒸し	○		○					大豆・さば
	麩じゃが			○					大豆
	大根のゴマドレサラダ	○		○					大豆・ごま・りんご
	ブロッコリータルタルサラダ	○		○					大豆
	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	きららビーンズカレー			○					大豆・豚肉・鶏肉
おかず	豚肉のにんにく醤油炒め			○					大豆・豚肉
	きびなごのマリネ			○					大豆
	ブロッコリーカニカマあんかけ	○	○	○			○		大豆
	フライドポテト磯辺風			○					
	春野菜入りじゃこサラダ			○					大豆・さば
	明太スパサラダ	○	○	○				△	大豆・りんご・※
	生野菜								
	フルーツ&寒天		○						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。

※ 明太スパサラダのコンタミ表示: 鮭・ゼラチン・ごま

※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	3月 3. 8. 13. 18. 23. 28	4月 2. 7. 12. 17. 22. 27
日付	5月 2. 7. 12. 17. 22. 27	6月 1. 6. 11. 16. 21. 26

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(ししゃも)								
	そら豆炒り卵	○	○						大豆
	高野豆腐の煮物		○	○					大豆
	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
汁物	太平燕							○	いか・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・貝類
おかず	豚肉の柚子胡椒炒め			○					大豆・豚肉
	わかさぎ唐揚げ								
	かぼちゃの香草焼き	△	○	○					大豆・鶏肉・豚肉・※
	がんもの野菜あんかけ		○	○					大豆・ごま
	かみかみサラダ	○	○	○	○				大豆・豚肉・さば
	もやしとベーコンのからしマヨ和え	○	○	○					大豆・豚肉
	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	豚汁		○	○					大豆・豚肉
おかず	鶏肉とじゃがいもの照りグリル			○				○	大豆・鶏肉
	海鮮エビ入りカツ			○				○	大豆・いか
	菜の花入り阿蘇高菜スープパゲティ		○	○					大豆・さば
	若竹煮		○	○					大豆
	和風サラダフォー	○		○					大豆
	きゃべつとわかめのキムチ和え			○				△	大豆・ごま・りんご・鶏肉・豚肉・魚貝類
	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。

※ かぼちゃの香草焼きのコンタミ表示:りんご・さば・鮭・やまいも・牛肉・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	3月 4. 9. 14. 19. 24. 29	4月 3. 8. 13. 18. 23. 28
日付	5月 3. 8. 13. 18. 23. 28	6月 2. 7. 12. 17. 22. 27

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(かたくちいわし)								
	ミートボール(和風煮込み)	○	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉
	きんぴらごぼう		○	○					大豆・ごま
	春雨サラダ	○	○	○					大豆・豚肉・鶏肉・ごま
	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	とろろ昆布うどん			○					大豆・さば
おかず	豚肉とアスパラのオイスター								豚肉・貝類
	ブリの照り焼き			○				○	大豆
	ひじきとそら豆の煮物		○	○					大豆
	フライドポテト			○					
	海藻ツナサラダ			○					大豆
	ほうれん草のごま和え			○					大豆・ごま・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・牛肉・豚肉
おかず	春キャベツと豚肉の生姜焼き			○					大豆・豚肉
	アジの竜田揚げ野菜あんかけ		○	○					大豆
	春野菜の塩麴ペロンチーノ								
	菜の花チーズ焼き	○	○	○					大豆
	さつま芋サラダ	○							大豆・りんご
	イカとわかめの酢味噌和え			○					大豆・いか
	生野菜								
	フルーツ&寒天			○					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。

※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	3月 5. 10. 15. 20. 25. 30	4月 4. 9. 14. 19. 24. 29
日付	5月 4. 9. 14. 19. 24. 29	6月 3. 8. 13. 18. 23. 28

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(さわら)								
	オムレツ(和風あんかけ)	○	○	○					大豆
	切干大根煮		○	○					大豆
	スパサラダ			○					大豆・さば
	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	阿蘇高菜ラーメン	○		○		△			大豆・豚肉・鶏肉
おかず	豚キムチ炒め			○				○	大豆・りんご・ごま・豚肉・魚貝類
	揚げギョーザ		△	○	△				大豆・豚肉・鶏肉・ごま・貝類・※
	こんにゃくのきんぴら			○					大豆・ごま
	粉ふき芋中華あんかけ			○					大豆・豚肉・鶏肉・牛肉・ゼラチン
	もやしのナムル			○					大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	竹の子のわさびマヨポンサラダ	○		○					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	シチュー・オンザ・ライス		○	○					大豆・鶏肉・豚肉
おかず	照り焼きハンバーグ	△	○	○				○	大豆・鶏肉・豚肉
	きびなご南蛮漬け			○					大豆・ごま
	もやしとメンマのソテー			○					大豆
	フライドポテトコンソメ風		○	○					大豆・鶏肉
	かぼちゃと豆のサラダ	○							大豆・りんご
	伴三絲	○		○					大豆・ごま
	生野菜								
	フルーツ&寒天			○					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。

※揚げギョーザのコンタミ表示:やまいも

※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。