

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！

2018年

7-9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	食パン	食パン	食パン	食パン	食パン
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 (かたくちいわし)	ミートボール甘酢ソース	焼き魚 (ししゃも)	生姜天ぷらの甘辛煮込み	ミートボールトマトソース
	2	厚焼き卵	スクランブルエッグ	ゆで卵	中華あんかけオムレツ	もやしの卵とじ
	3	がんもの煮物	ひじきの煮物	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	切干大根煮
	4	スパサラダ	春雨の中華和え	コーンサラダ	マカロニサラダ	ポテトサラダ
	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	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯
	2	食パン	食パン	食パン	食パン	食パン
	3					
麺類	1	冷やしそうめん	冷やしそば	冷やしうどん	きららビーゼカレー	冷やし中華
	2					
おかず	1	回鍋肉	野菜コロッケ	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	サバの幽庵焼き	白身魚フライ	きびなご南蛮漬け	さわらの柚子庵焼き
	3	筑前煮	夏野菜ひき肉あんかけ	じゃがいもの中華あんかけ	きんぴらごぼう	ピリ辛キムチ揚げギョーザ
	4	フライドポテト	ニラもやし炒め	インゲンとベーコンのソテー	ひじき大豆煮	麩じゃが
	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	夏野菜サラダ	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	高菜漬け	高菜漬け	高菜漬け	らっきよ	高菜漬け
	2	紅しょうが	しば漬け	しば漬け	福神漬け	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	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	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
	2	麻婆茄子丼	阿蘇きらら夏野菜カレー	和風ガパオライス	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	わかめスープ				
	2					
おかず	1	ハンバーグトマトソース	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	アジの竜田揚げ野菜あんかけ	きびなごの南蛮漬け	イワシフライ	サバの照り焼き	ワカサギのマリネ
	3	冬瓜と鶏肉の煮物	かぼちゃの香草焼き	ゴーヤのツナ炒め	チリコンカン	フライドポテトコンソメ風
	4	もやしの塩ダレ炒め	フライドポテト磯辺風	がんもの野菜あんかけ	和風スープパスタ	チャブチェ
	5	マセドアンサラダ	阿蘇トマト和風サラダ	チョレギサラダ	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	かつば漬け	福神漬け	かつば漬け	かつば漬け	福神漬け
	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	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					

※昼食時、利用団体数が450名以上の場合、混雑を緩和する為にメニューが変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

■ 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 | 9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(かたくちいわし)								
	厚焼き卵	○		○					大豆
	がんもの煮物			○					大豆・ごま
	スパサラダ	○	○	○					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	冷やしそうめん	○		○					大豆・さば
おかず	回鍋肉			○					大豆・ごま・りんご・豚肉
	蒸しシューマイ中華ソース	△	○	○			△	△	大豆・豚肉・鶏肉・牛肉・ゼラチン
	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・りんご
	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	ハンバーグトマトソース	△	○	○				△	大豆・鶏肉・豚肉・※
	アジの竜田揚げ野菜あんかけ			○					大豆
	冬瓜と鶏肉の煮物			○					大豆・鶏肉
	もやしの塩ダレ炒め			○					大豆・ごま・ゼラチン
	マセドアンサラダ	○							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		○						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。

※ ハンバーグトマトソースのコンタミ表示:ごま・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 | 9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	ミートボール甘酢ソース	○	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉
	スクランブルエッグ	○	○	○					大豆・鶏肉
	ひじきの煮物			○					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
主食	冷やしそば	○		○		○			大豆・そば
おかず	野菜コロッケ	○	○	○					大豆
	サバの幽庵焼き			○					大豆・そば
	夏野菜ひき肉あんかけ			○					大豆・豚肉
	ニラもやし炒め			○					大豆
	明太スパサラダ	○	○	○				△	大豆・りんご・※
	オクラのおかか和え			○					大豆・そば
	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		○	○			○		大豆・鶏肉・豚肉・※1
	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・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。

※ 明太スパサラダのコンタミ表示: 鮭・ゼラチン・ごま

※1 かぼちゃの香草焼きのコンタミ表示: りんご・そば・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、そば、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 | 9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)								
	ゆで卵	○							
	キャベツとウインナーのケチャマヨ炒め	○	△	△			△	△	大豆・豚肉・牛肉・りんご
	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
汁物	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
	インゲンとベーコンのソテー	○	○	○					大豆・豚肉
	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・りんご
	イワシフライ			○					大豆
	ゴーヤのツナ炒め			○					大豆・さば
	がんもの野菜あんかけ			○					大豆・ごま
	チョレギサラダ			○					大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	ポテトサラダ	○							大豆・りんご
		生野菜							
	ヨーグルト和え			○					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 7月4. 9. 14. 19. 24. 29 | 8月3. 8. 13. 18. 23. 28 | 9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	生姜天ぷらの甘辛煮込み	○	△	○			△	△	
	中華あんかけオムレツ	○							大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・ゼラチン
	高野豆腐の煮物			○					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	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
	きんぴらごぼう			○					大豆・ごま
	ひじき大豆煮			○					大豆
	もやしのナムル			○					大豆・豚肉・鶏肉・ごま
	夏野菜サラダ	○							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
	サバの照り焼き			○					大豆・鶏肉・さば
	チリコンカン	△	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉・牛肉
	和風スープパスタ	△	○	○					大豆・さば
	蒸し鶏の梅しそソースかけ			○					大豆・鶏肉
	冷奴								大豆
	生野菜								
	ヨーグルト和え			○					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 7月5. 10. 15. 20. 25. 30 | 8月4. 9. 14. 19. 24. 29 | 9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	ミートボールトマトソース	○	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉
	もやしの卵とじ	○							
	切干大根煮			○					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
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
	ピリ辛キムチ揚げギョーザ		△	○				○	大豆・ごま・豚肉
	麩じゃが			○					大豆
	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・牛肉・豚肉
おかず	豚肉の冷しゃぶ風			○					大豆・豚肉
	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		○						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。