

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！

2019年

7・8・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(豆腐・わかめ)	味噌汁(キャベツ・わかめ)	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	味噌汁(大根・わかめ)	味噌汁[赤だし](きのこ・わかめ)
	2					
おかず	1	ミートボール和風煮込み	ミートボール甘酢あんかけ	ミートボールケチャップソース	ミートボール和風煮込み	ミートボールトマトソース
	2	ししゃも	生姜天ぷらの甘辛煮込み	ゆで卵	かたくちいわし	オムレツ和風あんかけ
	3	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	がんもの煮物	キャベツとウインナーのケチャマヨ炒め	きんぴらごぼう
	4	ねばねばサラダ	夏野菜サラダ	ポテトサラダ	ねばねばサラダ	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
	2	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ	フルーツ
	3	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	冷やしそば※豚汁	冷やしうどん※のっぺ汁	太平燕(とんこつ系スープ)	サラダ麺※だご汁	坦々ピリ辛春雨
	2					
おかず	1	回鍋肉	コロッケ	冷しゃぶ風	青椒肉絲	ゴーヤーチャンプルー
	2	きびなごガーリック	ブリの照り焼き	青のり竹輪	キムチギョーザ	あじシソフライ
	3	がんもの煮物	冷奴	ゴーヤのツナ炒め	筑前煮	ゆで卵
	4	フライドポテト	夏野菜ひき肉あんかけ	冬瓜と鶏肉と厚揚げの煮物	かぼちゃの香草焼き	切干大根煮
	5	カリフォルニアミックス	海藻ミックス	カーネルコーン	サラダ麺のトッピング野菜	海藻ミックス
	6	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜
	7					
	8					
果物	1	フルーツ	フルーツ	やせうま黒蜜ソース	フルーツ	フルーツ
	2	フルーツ	フルーツ	やせうま黒蜜ソース	フルーツ	フルーツ
	3	フルーツ	フルーツ	やせうま黒蜜ソース	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	高菜漬け	かつば漬け
	2	しば漬け	しば漬け	紅生姜	しば漬け	紅生姜
	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	太平燕(塩系スープ)	スープカレー(チキン)	さっぱり冷製パスタ	豚汁	ビーフシチュー
	3	高菜めし(ごま)	高菜めし(コーン)	高菜めし(わかめ)	高菜めし(ごま)	高菜めし(じゃこ)
汁物	1					
	2					
おかず	1	ハンバーグ	豚肉のニンニク醤油炒め	チキンカツ卵とじ風	鶏肉と夏野菜のグリル	冷しゃぶ
	2	イワシフライ	きびなご南蛮漬け	蒸しシューマイ	きびなご南蛮漬け	自身魚フライ
	3	鶏じゃが	オムレツ和風あんかけ	もやしの卵とじ	冷奴	チリコンカン
	4	ニラもやしソテー	フライドポテト	ひじきの煮物	フライドポテト	和風スープパスタ
	5	カーネルコーン	コーン&カリフォルニアミックス	海藻ミックス	カーネルコーン	コーン&カリフォルニアミックス
	6	豆腐サラダ	チョレギサラダ	チーズサラダミモザ風	阿蘇トマト和風サラダ	夏野菜サラダミモザ風
	7	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜
	8					
果物	1	やせうま黒蜜ソース	フルーツ&寒天(ヨーグルトソース)	フルーツ&寒天(ヨーグルトソース)	やせうま黒蜜ソース	フルーツ&寒天(ヨーグルトソース)
	2	かつば漬け	福神漬け	かつば漬け	かつば漬け	福神漬け
	3	紅生姜	らっきよ	紅生姜	紅生姜	らっきよ
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(豆腐・わかめ)			○					大豆
おかず	ミートボール和風煮込み	○	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉
	ししゃも								
	キャベツとウインナーのケチャマヨ炒め	○	△	△			△	△	大豆・豚肉・牛肉
	ねばねばサラダ			○				△	大豆・※
	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※豚汁	○		○		○			大豆・さば
※豚汁:利用団体数450名以上の場合の混雑緩和メニュー									
おかず	回鍋肉			○					大豆・ごま・りんご・豚肉
	きびなごガーリック								
	がんもの煮物			○					大豆・ごま
	フライドポテト			○					
	カリフォルニアミックス								
	生野菜								
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	太平燕(塩系スープ)							○	いか・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・貝類
おかず	ハンバーグ	△	○	○				△	大豆・鶏肉・豚肉・※1
	イワシフライ			○					大豆
	鶏じゃが			○					大豆・鶏肉
	ニラもやしソテー			○					大豆・牛肉・豚肉・鶏肉・ゼラチン
	カーネルコーン								
	豆腐サラダ	○		○					大豆・ごま
	生野菜								
	やせうま黒蜜ソース	△	△	○			△		

△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。

※ねばねばサラダのコンタミ表示:イカ

※1ハンバーグのコンタミ表示:ごま・ゼラチン

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(キャベツ・わかめ)			○					大豆
おかず	ミートボール甘酢あんかけ	○	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉
	生姜天ぷらの甘辛煮込み	○	△	△			△	△	大豆
	高野豆腐の煮物			○					大豆
	夏野菜サラダ	○							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	冷やしうどん※のっぺ汁			○					大豆・さば
※のっぺ汁: 利用団体数450名以上の場合の混雑緩和メニュー									
おかず	コロッケ	○	○	○					大豆
	ブリの照り焼き			○					大豆・さば
	冷奴								大豆
	夏野菜ひき肉あんかけ			○					大豆・豚肉
	海藻ミックス						△	△	
	生野菜								
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	スープカレー(チキン)			○					大豆・鶏肉
おかず	豚肉のニンニク醤油炒め			○					大豆・豚肉
	きびなご南蛮漬け			○					大豆・ごま
	オムレツ和風あんかけ	○		○					大豆
	フライドポテト			○					
	コーン&カリフォルニアミックス								
	チョレギサラダ			○					大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	生野菜								
	フルーツ&寒天(ヨーグルトソース)		○						もも・ゼラチン

△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	ミートボールケチャップソース	○	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉
	ゆで卵	○							
	がんもの煮物			○					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
汁物	太平燕(とんこつ系スープ)			○				○	いか・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・貝類
おかず	冷しゃぶ風			○					大豆・豚肉
	青のり竹輪	△	△	○			△	△	大豆・※
	ゴーヤのツナ炒め			○					大豆
	冬瓜と鶏肉と厚揚げの煮物			○					大豆・鶏肉
	カーネルコーン								
	生野菜								
	やせうま黒蜜ソース	△	△	○			△		
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
麺類	さっぱり冷製パスタ	△		○					大豆
おかず	チキンカツ卵とじ風	○	○	○					大豆・鶏肉・※1
	蒸しシューマイ	△	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉
	もやしの卵とじ	○							
	ひじきの煮物			○					大豆
	海藻ミックス						△	△	
	チーズサラダミモザ風	○	○						大豆・りんご
	生野菜								
	フルーツ&寒天(ヨーグルトソース)		○						もも・ゼラチン

△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。

※ 青のり竹輪のコンタミ表示: 豚肉・いか・ゼラチン

※1 チキンカツ卵とじ風のコンタミ表示: 豚肉・牛肉・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・わかめ)			○					大豆
おかず	ミートボール和風煮込み	○	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉
	かたくちいわし								
	キャベツとウインナーのケチャマヨ炒め	○	△	△			△	△	大豆・豚肉・牛肉
	ねばねばサラダ			○				△	大豆・※
	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	サラダ麺※だご汁	○		○		△			大豆・ごま
※だご汁: 利用団体数450名以上の場合の混雑緩和メニュー		△	△	○		△			大豆・鶏肉
おかず	青椒肉絲			○					大豆・豚肉・鶏肉・貝類
	キムチギョーザ		△	○				○	大豆・豚肉・ごま
	筑前煮			○					大豆・鶏肉
	かぼちの香草焼き	△	○	○					大豆・鶏肉・豚肉・※1
	サラダ麺のトッピング野菜								
	生野菜								
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
汁物	豚汁			○					大豆・豚肉
おかず	鶏肉と夏野菜のグリル		○	○					大豆・鶏肉・りんご
	きびなご南蛮漬け			○					大豆・ごま
	冷奴								大豆
	フライドポテト			○					
	カーネルコーン								
	阿蘇トマト和風サラダ			○					大豆
	生野菜								
	やせうま黒蜜ソース	△	△	○		△			

△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。

※ ねばねばサラダのコンタミ表示: イカ

※1 かぼち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](きのこ・わかめ)			○					大豆
おかず	ミートボールマトソース	○	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉
	オムレツ和風あんかけ	○		○					大豆
	きんぴらごぼう			○					大豆・ごま
	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	坦々ピリ辛春雨			○	○				大豆・豚肉・ごま・りんご
おかず	ゴーヤーチャンプルー	○		○					大豆・豚肉
	あじシソフライ			○					大豆
	ゆで卵	○							
	切干大根煮			○					大豆
	海藻ミックス						△	△	
	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	ビーフシチュー		○	○					大豆・鶏肉・豚肉
おかず	冷しゃぶ			○					大豆・豚肉
	白身魚フライ			○					大豆
	チリコンカン	△	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉・牛肉
	和風スープパスタ	△	○	○					大豆
	コーン&カリフォルニアミックス								
	夏野菜サラダミモザ風	○							大豆・りんご
	生野菜								
	フルーツ&寒天(ヨーグルトソース)		○						もも・ゼラチン

△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。