

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！～

2019年

4・5・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	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・わかめ)	味噌汁(豆腐・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	春キャベツとウィンナーのケチャマヨ炒め	ふさと油揚げの煮物	がんもの煮物	春キャベツとウィンナーのケチャマヨ炒め	高野豆腐の煮物
	4	コーンサラダ	ポテトサラダ	マカロニサラダ	コーンサラダ	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
	2	味付海苔	納豆	味付海苔	納豆	味付海苔
	3	小梅	小梅	小梅	小梅	小梅
嗜好品 A	1	つぼ漬	つぼ漬	つぼ漬	つぼ漬	つぼ漬
	2	ふりかけ	ふりかけ	ふりかけ	ふりかけ	ふりかけ
	3	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
嗜好品 B	1	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
	2	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	3	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー	コーヒー
飲物	1	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
	2	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
	3					
	4					
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	たぬきうどん	阿蘇高菜ラーメン
	2					
おかず	1	野菜コロッケ	豚肉の柚子こしょう炒め	青椒肉絲	春キャベツと豚肉のしょうが焼き	キムチギョーザ
	2	さわらの柚子庵焼き	いわしフライ	ブリの照り焼き	さばの山椒焼き	ピビンバ風炒め
	3	筑前煮	鶏じゃが	青のり竹輪	がんもの煮物	ゆで卵
	4	もやしの卵とじ	菜の花のチーズ焼き	春野菜の塩麹ペペロンチーノ	フライドポテト	粉ふき芋中華あんかけ
	5	海藻ミックス	カリフォルニアミックス	カーネルコーン	海藻ミックス	カリフォルニアミックス
	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	高菜漬	高菜漬	高菜漬	高菜漬	かつば漬
	3	しば漬	しば漬	紅生姜	しば漬	紅生姜
嗜好品 A	1	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
	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
飲物	1	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
	2					
	3					
	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	豚汁	きららビーゼンカレー	だご汁	きららハヤシライス	シチュー・オンザ・ライス
	3	高菜めし(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	鶏肉とじゃがいもの照りグリル	春キャベツと豚肉のしょうが焼き	キャベツメンチカツ	豚肉とアスパラのオイスター炒め	ハンバーグ照りソース
	2	海鮮エビ入りカツ	きびなごの南蛮漬	きびなごガーリック	自身魚フライ	きびなごの南蛮漬
	3	湯豆腐	茶碗蒸し風	湯豆腐	かぼちゃの香草焼き	チリコンカン
	4	菜の花入り阿蘇高菜スープバグティ	フライドポテト	若竹煮	もやしとメンマのソテー	フライドポテト
	5	カーネルコーン	海藻ミックス	カリフォルニアミックス	カーネルコーン	海藻ミックス
	6	もやしのナムル	菜の花のゴマ和え	明太スパサラダ	マカロニサラダ	ポテトサラダ
	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	ヨーグルト和え	やせうま黒蜜ソース	ヨーグルト和え
	2	かつば漬	福神漬	かつば漬	福神漬	福神漬
	3	紅生姜	らっきよ	紅生姜	らっきよ	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 4月1. 6. 11. 16. 21. 26 5月1. 6. 11. 16. 21. 26. 31 6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(キャベツ・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								
	春キャベツとウインナーのケチャマヨ炒め	○	△	△			△	△	大豆・豚肉・牛肉
	コーンサラダ	○							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	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
	もやしの卵とじ	○							
	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	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
	湯豆腐								大豆
	菜の花入り阿蘇高菜スープバゲティ	△	○	○					大豆・さば
	カーネルコーン								
	もやしのナムル			○					大豆・ごま・鶏肉・豚肉
	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。

※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 4月2. 7. 12. 17. 22. 27 5月2. 7. 12. 17. 22. 27 6月1. 6. 11. 16. 21. 26

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	ミートボール甘酢あんかけ	○	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉
	生姜天ぷらの甘辛煮込み	○	△	△			△	△	大豆
	ふきと油揚げの煮物			○					大豆
	ポテトサラダ	○							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	わかめうどん			○					大豆・さば
おかず	豚肉の柚子こしょう炒め			○					大豆・豚肉
	いわしフライ			○					大豆
	鶏じゃが			○					大豆・鶏肉
	菜の花のチーズ焼き	○	○	○					大豆
	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
丼ぶり	きららビーンズカレー			○					大豆
おかず	春キャベツと豚肉のしょうが焼き		○	○					大豆・豚肉
	きびなごの南蛮漬け			○					大豆・ごま
	茶碗蒸し風	○		○					大豆・さば
	フライドポテト			○					
	海藻ミックス						△	△	
	菜の花のゴマ和え			○					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。

※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 4月3. 8. 13. 18. 23. 28 5月3. 8. 13. 18. 23. 28 6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	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
	マカロニサラダ	○	△	○			△	△	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
汁物	太平燕							○	いか・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン・貝類
おかず	青椒肉絲			○					大豆・豚肉・鶏肉・貝類
	ブリの照り焼き			○					大豆・さば
	青のり竹輪	△	△	○			△	△	大豆・※
	春野菜の塩麴ペペロンチーノ								
	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
丼ぶり	だご汁	△	△	○		△			大豆・鶏肉
おかず	キャベツメンチカツ		○	○					大豆・牛肉・鶏肉
	きびなごガーリック								
	湯豆腐								大豆
	若竹煮			○					大豆
	カリフォルニアミックス								
	明太スパサラダ	○	○	○				△	大豆・りんご・※1
	生野菜								
	ヨーグルト和え		○						大豆・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 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 4月4. 9. 14. 19. 24. 29 5月4. 9. 14. 19. 24. 29 6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・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								
	春キャベツとウインナーのケチャマヨ炒め	○	△	△			△	△	大豆・豚肉・牛肉
	コーンサラダ	○							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	たぬきうどん	△	△	○				△	大豆・さば・いか・※
おかず	春キャベツと豚肉のしょうが焼き			○					大豆・豚肉
	さばの山椒焼き			○					大豆・さば
	がんもの煮物			○					大豆・ごま
	フライドポテト			○					
	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	きららハヤシライス			○					大豆・牛肉・豚肉
おかず	豚肉とアスパラのオイスター炒め								豚肉・貝類
	白身魚フライ			○					大豆
	かぼちゃの香草焼き	△	○	○					大豆・鶏肉・豚肉・※1
	もやしとメンマのソテー			○					大豆
	カーネルコーン								
	マカロニサラダ	○	△	○			△	△	大豆・豚肉
	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。

※ たぬきうどんのコンタミ表示: やまいも

※1 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 4月5. 10. 15. 20. 25. 30 | 5月5. 10. 15. 20. 25. 30 | 6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](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
	高野豆腐の煮物			○					大豆
	スパサラダ	○	△	○			△	△	大豆・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	阿蘇高菜ラーメン	○		○		△			大豆・鶏肉・豚肉
おかず	キムチギョーザ		△	○				○	大豆・豚肉・ごま
	ビビンバ風炒め		○	○					大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	ゆで卵	○							
	粉ふき芋中華あんかけ			○					大豆・豚肉・鶏肉・牛肉・ゼラチン
	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
丼ぶり	シチュー・オンザ・ライス		○	○					大豆・鶏肉・豚肉
おかず	ハンバーグ照りソース	△	○	○				△	大豆・鶏肉・豚肉・※
	きびなごの南蛮漬け			○					大豆・ごま
	チリコンカン	△	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉・牛肉
	フライドポテト			○					
	海藻ミックス						△	△	
	ポテトサラダ	○							大豆
	生野菜								
	ヨーグルト和え		○						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。

※ ハンバーグ照り焼き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。