

# 予定献立表

テーマ 阿蘇の秋景色と秋の味覚を楽しもう！

2019年

10・11・12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	きびなご磯辺焼き	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	
	3	キャベツとウインナーのケチャマヨ炒め	コンソメチーズズバゲッティー	大根とがんもの煮物	スパゲティミートソースあんかけ	高野豆腐の煮物	
	4	コーンサラダ	オニオンサラダ	ポテトサラダ	インゲンのゴマ和え	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	小梅	小梅	小梅	小梅	小梅	
嗜好品 B	3	つぼ漬	つぼ漬	つぼ漬	つぼ漬	つぼ漬	
	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	
飲物	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	
	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	わかめそば※だご汁	太平燕	チャンポン※けんちん汁	たぬきうどん※豚汁	味噌ラーメン※のっぺい汁	
	2						
おかず	1	豚肉ときのこのオイスター炒め	豚肉の柚子こしょう炒め	コロッケ	豚肉のピリ辛炒め	ビビンバ風炒め	
	2	秋刀魚のエスカベージュ	白身魚フライ	ワカサギのアヒージョ	きびなごの南蛮漬け	揚げ餃子	
	3	鶏肉と冬瓜と厚揚げの煮物	塩鶏肉じゃが	オムレツ和風あんかけ	湯豆腐	ゆで卵	
	4	フライドポテト	秋野菜の田楽風	人参しりしり	大学芋	コロコロ秋野菜の香草パン粉焼き	
	5	海藻ミックス	コーン&カリフォルニアミックス	カーネルコーン	海藻ミックス	コーン&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	やせうまきなこ和え	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	
	2	しば漬け	紅生姜	紅生姜	しば漬け	紅生姜	
飲物	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	
	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	豚汁	秋の野菜スープカレー	だご汁	きららハヤシライス	クリームシチュー	
	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	鶏肉と秋野菜の塩麹焼き	豚肉と白菜の中華炒め	キャベツメンチカツ	鶏の天ぷらおろしソースかけ	ハンバーグ照り焼きソース	
	2	イカの天ぷら	きびなごの南蛮漬け	シシヤモ	秋刀魚の塩焼き	タコキャベツカツ	
	3	湯豆腐	きのこエッグ中華あんかけ	筑前煮	ソイミートの酢豚風	もやしの卵とじ	
	4	チャブチェ	フライドポテト	蒸シューマイ	フライドポテト	きのこ和風スープパスタ	
	5	カーネルコーン	カリフォルニアミックス	海藻ミックス	コーン&カリフォルニアミックス	海藻ミックス	
	6	めんたいマカロニサラダ	もやしのナムル	秋の味覚サラダ	豆腐サラダ	里芋のさっぱり和風サラダ	
	7	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	生野菜	
	8						
果物	1	やせうま黒蜜きなこ	白玉ぜんざい	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)	
	嗜好品 A	1	かつば漬け	福神漬け	かつば漬け	福神漬け	
	2	紅しょうが	らっきよ	紅しょうが	らっきよ	らっきよ	
飲物	3						
	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** 10月1. 6. 11. 16. 21. 26. 31 | 11月5. 10. 15. 20. 25. 30 | 12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	ミートボール和風煮込み	○	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉
	きびなご磯辺焼き								
	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・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	わかめそば※だご汁	○		○		○			大豆
※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	豚肉ときのこのオイスター炒め								豚肉・貝類
	秋刀魚のエスカベージュ			○					大豆
	鶏肉と冬瓜と厚揚げの煮物			○					大豆・鶏肉
	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
汁物	豚汁			○					大豆・豚肉
おかず	鶏肉と秋野菜の塩麴焼き								大豆・鶏肉
	イカの天ぷら		△	○				△	いか・※
	湯豆腐								大豆
	チャプチェ			○					大豆・豚肉・ごま
	カーネルコーン								
	めんたいマカロニサラダ	○	○	○				△	大豆・鮭・ゼラチン・※1
	生野菜								
	やせうま黒蜜きなこ	△	△	○			△		大豆・※2

△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。

※ イカの天ぷらのコンタミ表示: 大豆

※1 めんたいマカロニサラダのコンタミ表示: ごま・サバ

※2 やせうま黒蜜きなこのコンタミ表示: ごま

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 10月2. 7. 12. 17. 22. 27 11月1. 6. 11. 16. 21. 26 12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(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
	コンソメチーズスパゲッティ	○	○	○					大豆・鶏肉
	オニオンサラダ			○					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	太平燕			○			△	○	大豆・鶏肉・豚肉・いか・貝類
※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	豚肉の柚子こしょう炒め			○					大豆・豚肉
	白身魚フライ			○					大豆
	塩鶏肉じゃが			○					大豆・鶏肉
	秋野菜の田楽風			○					大豆
	コーン&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
汁物	秋の野菜スープカレー			○					牛肉・※
おかず	豚肉と白菜の中華炒め								大豆・豚肉・鶏肉・牛肉・ゼラチン
	きびなごの南蛮漬け			○					大豆・ごま
	きのこエッグ中華あんかけ	○		○					大豆・鶏肉・鮭・牛肉・豚肉・ゼラチン
	フライドポテト			○					
	カリフォルニアミックス								
	もやしのナムル			○					大豆・鶏肉・豚肉・ごま
	生野菜								
	白玉ぜんざい								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。

※ 秋の野菜スープカレーのコンタミ表示: 大豆・豚肉・鶏肉

※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 10月3. 8. 13. 18. 23. 28 | 11月2. 7. 12. 17. 22. 27 | 12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	○							
	大根とがんもの煮物			○					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
麺類	チャンポン※けんちん汁	○		○		△			大豆・鶏肉・豚肉
※けんちん汁: 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
	ワカサギのアヒージョ								
	オムレツ和風あんかけ	○		○					大豆
	人参しりしり			○					大豆
	カーネルコーン								
	生野菜								
	やせうまきなこ和え	△	△	○		△			大豆・※
夕食		卵	乳	小麦	ピーナッツ	そば	かに	えび	その他
麺類	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
	シシャモ								
	筑前煮			○					大豆・鶏肉
	蒸シューマイ	△	○	○			△	△	大豆・鶏肉・豚肉
	海藻ミックス						△	△	
	秋の味覚サラダ	○							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。  
 ※ やせうまきなこ和えのコンタミ表示: 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 10月4. 9. 14. 19. 24. 29 11月3. 8. 13. 18. 23. 28 12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								
	スパゲティミートソースあんかけ	△	○	○					大豆・豚肉・鶏肉
	インゲンのゴマ和え			○					大豆・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	たぬきうどん※豚汁	△	△	○				△	大豆・イカ・※
※だご汁: 利用団体数450名以上の場合の混雑緩和メニュー									
おかず	豚肉のピリ辛炒め			○					大豆・豚肉
	きびなごの南蛮漬け			○					大豆・ごま
	湯豆腐								大豆
	大学芋			○					大豆・ごま
	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	きららハヤシライス			○					大豆・豚肉・牛肉
おかず	鶏の天ぷらおろしソースかけ	○		○					大豆・鶏肉
	秋刀魚の塩焼き								
	ソイミートの酢豚風			○					大豆
	フライドポテト			○					
	コーン&カリフォルニアミックス								
	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。

※ たぬきうどんのコンタミ表示: りんご・ゼラチン・貝類・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 10月5. 10. 15. 20. 25. 30 11月4. 9. 14. 19. 24. 29 12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	○							大豆
	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	味噌ラーメン※のっぺい汁	○		○		△			大豆・豚肉・ごま・鶏肉
※のっぺい汁: 利用団体数450名以上の場合の混雑緩和メニュー									
おかず	ビビンバ風炒め		○	○					大豆・豚肉・鶏肉・ごま
	揚げ餃子		△	○	△				大豆・ごま・鶏肉・豚肉・貝類・※
	ゆで卵	○							
	コロコロ秋野菜の香草パン粉焼き	△	○	○					大豆・鶏肉・豚肉・※1
	コーン&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	クリームシチュー		○	○					大豆・鶏肉・豚肉
おかず	ハンバーグ照り焼きソース	△	○	○				△	大豆・豚肉・鶏肉・※2
	タコキャベツカツ	○		○					大豆
	もやしの卵とじ	○		○					大豆
	きのこ和風スープパスタ	△	○	○					大豆
	海藻ミックス						△	△	
	里芋のさっぱり和風サラダ		○	○					大豆・りんご・豚肉・ゼラチン
	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。

※ 揚げ餃子のコンタミ表示: 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・やまいも・牛肉・ゼラチン・オレンジ・ごま

※2 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。