

「おかず2コース」副菜メニュー一覧

2024年4月1日現在

セット	メインメニュー	副菜メニュー
ア	トマト煮込みハンバーグ	キャベツとベーコンのオムレツ風/海老と青パパイアのガーリックソテー/ほうれん草とこんにゃくの白和え/ポテトのホクホクマッシュ
	ペスカトーレ	牛肉のおろしソース/南瓜のクリーム煮/ポトフ/ほうれん草の卵とじ
	鯖(サバ)の胡麻照焼き	水炊き風/たらことマッシュポテト/ふろふき大根/大豆昆布煮
	餃子のカニあんかけ	豚肉と卵の中華炒め/ささみと蓮根の中華和え/ツナとキャベツのカレー和え/レッドキドニーの甘煮
	いかとたらこのグラタン風	鶏つくね/豆もやしと人参のナムル/小松菜のお浸し/玉葱の中華風おかか和え
	鱈(タラ)のきのこクリーム	ミートソース/3種の野菜のお浸し/ブロッコリーとコーンの塩茹/わかめとツナの和え物
イ	汁無し担々麺	鮭のおろしポン酢/オクラのおかか和え/じゃが芋餅ソース添え/桃のコンポート
	ハンバーグカレー	鱈の甘酢ソースがけ/マカロニとベーコンのソテー/ひじき煮/きのこのソテー
	鮪(マグロ)と鰯(ブリ)の煮合わせ	南瓜のそぼろあんかけ/蒟蒻の柚子味噌あん/ハムカツ/昆布の煮物
	豚肉のチリソース	いかと青梗菜の塩炒め/ペンネの明太マヨ和え/ふかし芋/焼売
	韓国風焼肉	鱈竜田野菜あんかけ/春雨とチンゲン菜の卵炒め/大根のそぼろあん/さつま芋のリンゴジュース煮
	鶏肉と野菜の甘酢あん	炊き合わせ/蓮根の胡麻風味/小松菜と油揚げのお浸し/カニ風味炒り卵
ウ	牛しゃぶ	たらこスパゲティー/茄子のトマトクリームソース/ほうれん草ときのこのバター風味和え/じゃが芋の炒り煮
	帆立のバター醤油	タンダリーチキン/薩摩芋と油揚げの煮物/小松菜のおかか和え/蒟蒻甘味噌和え
	デミグラスハンバーグ	いかのチリソース/白菜の塩昆布和え/じゃが芋のタルタル風味/りんごソテー
	海鮮あんかけ焼きそば	カツとじ/カレーポテト/大根煮柚子添え/パインコンポート
	海老グラタン	肉団子の照焼きソース/春雨の麻婆ソース和え/いんげんと油揚げのお浸し/カレー豆
	鱈(タラ)のおろしポン酢	鶏すき/カリフラワーのハーブ和え/いんげんとコーンのバター炒め/もやしと木耳のラー油炒め
エ	海老チリ	牛肉と野菜のステーキソース和え/ポテトの粒マスタードサラダ/小松菜と椎茸のお浸し/焼売
	シーフードカレー	鶏ときのこのおろしポン酢/彩り野菜のオリーブオイル仕立て/いんげんの胡麻和え/キャベツとコーンの酢漬け風
	カツ煮	赤魚の漬け焼き/いんげんの柚子胡椒風味/牛蒡と人参の金平/パンプキンサラダ
	クリームシチュー	カジキのバジルソース/卵焼きミートソース/ブロッコリーのソテー/昆布豆
	メンチカツ	鯖の味噌煮/海老団子の煮付/ゴーヤチャンプル/紫芋サラダ
	魚介のトマトコンソメ	懐かしのハムカツ/グラタン/ミネストローネ/きのこソテー

※都合によりメニューを変更させていただくことがあります。

「おかず2コース」栄養成分・アレルギー【特定原材料(8品目)】一覧

2024年4月1日現在

セット	メインメニュー	エネルギー(kcal)	蛋白質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)	アレルギー【特定原材料(8品目)】
ア	トマト煮込みハンバーグ	272	15.2	16.5	15.6	2.8	小麦・卵・乳成分・えび
	ペスカトーレ	327	18.5	17.2	24.6	2.1	小麦・卵・乳成分・えび
	鯖(サバ)の胡麻照焼き	297	20.4	19.0	10.9	2.0	小麦・卵・乳成分
	餃子のカニあんかけ	277	19.5	11.8	23.0	2.4	小麦・卵・乳成分・かに
	いかとたらこのグラタン風	251	15.2	14.8	14.4	2.3	小麦・卵・乳成分
	鱈(タラ)のきのこクリーム	255	14.6	11.6	22.8	1.9	小麦・乳成分
イ	汁無し担々麺	287	17.8	5.2	42.5	2.2	小麦・乳成分・落花生・えび
	ハンバーグカレー	295	13.2	13.2	31.0	2.1	小麦・卵・乳成分
	鯖(マグロ)と鰯(ブリ)の煮合わせ	254	18.5	11.0	20.3	2.3	小麦・卵・乳成分
	豚肉のチリソース	332	16.4	17.7	26.7	2.2	小麦・卵・乳成分
	韓国風焼肉	268	15.8	13.2	21.5	2.2	小麦・卵・乳成分
	鶏肉と野菜の甘酢あん	300	18.8	14.2	24.1	2.0	小麦・卵・かに
ウ	牛しゃぶ	264	16.1	16.7	12.2	1.9	小麦・乳成分
	帆立のバター醤油	264	22.8	12.4	15.4	1.3	小麦・乳成分
	デミグラスハンバーグ	272	14.0	10.5	30.3	2.2	小麦・卵・乳成分
	海鮮あんかけ焼きそば	322	11.1	15.1	34.3	2.5	小麦・卵・乳成分・えび
	海老グラタン	326	20.4	12.6	32.7	2.8	小麦・乳成分・落花生・えび
	鱈(タラ)のおろしポン酢	193	16.8	8.5	12.4	1.6	小麦・乳成分
エ	海老チリ	211	9.7	10.5	19.3	2.0	小麦・卵・乳成分・えび
	シーフードカレー	282	13.4	17.2	18.5	2.5	小麦・乳成分・えび
	カツ煮	400	17.7	19.9	37.3	2.1	小麦・卵・乳成分
	クリームシチュー	270	20.3	12.4	19.4	1.6	小麦・卵・乳成分
	メンチカツ	388	9.7	19.3	43.7	2.4	小麦・卵・乳成分・えび
	魚介のトマトコンソメ	235	18.2	12.2	12.9	1.6	小麦・卵・乳成分・えび

※都合によりメニューを変更させていただくことがあります。栄養成分・アレルギーは商品ラベルをご確認ください。