

「減塩コース」副菜メニュー一覽

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	焼肉	赤魚の香味焼きペンネ添え/春雨の中華和え/里芋の味噌煮/高菜炒め
	鰈(カレイ)のムニエル	柳川煮/薩摩揚げの煮物/薩摩芋のオレンジ煮/豆のトマト煮
	ピザチキン	海老といかのバジルソース/揚げじゃが芋/ほうれん草と人参の胡麻和え/コーングラッセ
	鱈(タラ)の煮付	豚肉の中華味噌炒め/キャベツカニカマ和え/ほうれん草のピーナッツ和え/椎茸とじゃが芋のチリソース
	鯆(アジ)の柚庵焼き	鶏肉の黒胡椒ソース/がんもの野菜あんかけ/海老と卵と小松菜の和風炒め/ぜんまい煮
	八宝菜	チーズフォンデュ風/茄子田楽/キャベツの風味炒め/2色の桃のコンポート
イ	鶏肉の柚子胡椒焼き	赤魚の塩焼き/炒り卵/酢の物/煮豆
	鱈(タラ)のカニあんかけ	豚肉と野菜のピリ辛煮/わかめとはんぺんの生姜酢和え/いんげんのベーコン炒め/じゃが芋のバター醤油
	鶏肉の豆乳グラタン風	揚げだし豆腐/チリビーンズ/ブロッコリーのベーコンあん/クルミの甘露煮
	鰯(ブリ)の竜田揚げ	のっぺい風煮物/鍋しぎ/いんげんと人参の胡麻和え/キャベツとろろ昆布和え
	牛肉の牛蒡煮	あさりのトマトソース/南瓜のチーズ焼風/豆腐の甘味噌あん/キャベツのゆかり和え
	野菜たっぷり回鍋肉	海老と絹揚げの塩あんかけ/切干と昆布の酢の物/薩摩芋の胡麻よごし/鶏ささみと小松菜の柚子胡椒風味
ウ	鶏肉のレモンペッパー焼き	鱈のトマト煮/キャベツとじゃこの中華和え/炒りおから/わかめとツナの旨塩和え
	鰯(ブリ)の山椒焼き	牛肉と春雨の五目炒め/里芋とわかめの煮物/えのきとエリンギの青菜和え/昆布煮
	カジキの甘酢あんかけ	根菜のひき肉あんかけ/春雨チャンプル/ラトウユ/ひじきと人参の炒め物
	豚肉と野菜の胡麻だれ	鰈(カレイ)のアーモンド揚げ/茄子の煮浸し/カニ風味卵炒め/切干煮
	豚バラ肉の焼肉	海老チリ/春雨サラダ/いかとワカメの塩あん和え/ほうれん草柚子あん和え
	赤魚の野菜旨煮	鶏肉の柚子胡椒焼き/南瓜の昆布あん/薩摩芋と蒟蒻の白和え/もやしのザーサイ和え
エ	鯖(サバ)の香味ソース	ビーフン/フキの煮物/蓮根と人参の金平/ひじきの白和え
	鱈(サワラ)の野菜あんかけ	鶏肉のトマト煮/ひじきと竹輪のおかか煮/青梗菜と揚げのお浸し/煮豆
	プルコギ	あさりバター/大根の昆布だしあん/薩摩芋のはちみつレモン/きぬさやのおかか和え
	まるやか黒酢の酢豚	海鮮野菜春雨/水菜と白菜の煮浸し/トマトと卵の洋風和え/茄子のそぼろあんかけ
	和風ハンバーグ	赤魚のソテー/木耳と卵の中華炒め/揚げ出しのそぼろあん/ブロッコリーの胡麻和え
	鰈(カレイ)の竜田揚げ	バンバンジー/ペンネアラビアータ/白菜とコーンのミルク煮/蒟蒻の和風炒め

※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。

「減塩コース」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	焼肉	217	16.4	8.7	18.5	2.0	小麦・乳成分
	鰈(カレイ)のムニエル	267	15.9	11.9	24.1	1.9	小麦・卵・乳成分
	ピザチキン	216	17.3	8.7	17.1	1.6	小麦・卵・乳成分・えび
	鱈(タラ)の煮付	236	14.9	11.7	17.9	1.8	小麦・卵・乳成分・落花生・かに
	鰯(アジ)の柚庵焼き	239	22.6	13.7	6.5	1.5	小麦・卵・乳成分・えび
	八宝菜	208	11.6	11.3	14.9	1.8	小麦・卵・乳成分・えび
イ	鶏肉の柚子胡椒焼き	230	20.6	12.9	10.3	1.9	小麦・卵・かに
	鱈(タラ)のカニあんかけ	161	16.6	6.0	10.3	2.0	小麦・卵・乳成分・かに
	鶏肉の豆乳グラタン風	334	19.3	13.4	29.8	1.4	小麦・乳成分・くるみ
	鰯(ブリ)の竜田揚げ	239	24.0	12.7	7.1	1.5	小麦
	牛肉の牛蒡煮	231	12.2	10.0	23.0	1.9	小麦・乳成分
	野菜たっぷり回鍋肉	256	12.9	12.3	23.7	1.8	小麦・乳成分・えび
ウ	鶏肉のレモンペッパー焼き	246	23.3	8.4	19.4	1.9	小麦
	鰯(ブリ)の山椒焼き	207	18.5	10.2	10.6	1.8	小麦
	カジキの甘酢あんかけ	255	19.9	10.6	20.3	1.4	小麦・卵
	豚肉と野菜の胡麻だれ	254	11.7	13.5	21.3	1.6	小麦・卵・乳成分・かに
	豚バラ肉の焼肉	226	12.1	13.6	13.0	1.5	小麦・卵・乳成分・えび
	赤魚の野菜旨煮	243	18.7	9.6	20.4	1.6	小麦
エ	鯖(サバ)の香味ソース	356	15.5	23.3	21.1	1.4	小麦
	鯖(サワラ)の野菜あんかけ	245	21.4	11.1	15.0	2.0	小麦・卵・乳成分
	プルコギ	184	11.3	6.9	19.1	1.7	小麦・乳成分
	まろやか黒酢の酢豚	250	13.5	13.5	18.8	1.6	小麦・卵・乳成分・えび
	和風ハンバーグ	296	17.7	16.3	19.8	2.0	小麦
	鰈(カレイ)の竜田揚げ	319	20.0	14.5	27.1	1.4	小麦・乳成分・落花生

※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。