2016.5 May

カフェテリア ふじ

Monthly Menu

日付			1日 11日 21日 31日	2日 12日 22日	3日 13日 23日	4日 14日 24日	5日 15日 25日
朝食	バイキング	ごはん or パン付き	白身魚の唐揚げ	鯖の塩焼き	鰺の南蛮漬け	鯖の味噌煮	ほっけの塩焼き
			卵と野菜の甘酢あんかけ	トマト入り スクランブルエッグ	卵炒り豆腐	野菜入りスクランブルエッグ	スパニッシュオムレツ
			ベーコンと野菜の炒め	ソーセージとキャベツの コンソメ煮	照焼きミートボール	肉団子のトマト煮	ソーセージと野菜の炒め
		スープ or みそ汁付き	大根と人参の煮物	ひじきの煮物	きんぴらごぼう	高野豆腐の煮物	切干大根
			フライドポテト	フライドポテト	フライドポテト	フライドポテト	フライドポテト
昼食	和食	ごはん	鯖の竜田揚げ	とんかつ	鶏天と竹輪のぽん酢がけ	旬 In-Season 桜海老とジャコの 揚げだし豆腐	豚肉の生姜炒め
	洋食	スープ or みそ汁付き	バジルとモッツァレラの トマトソースﾊﾟｽﾀ	チキンの ブラックペッパー焼き	栄養士おすすめ 白身魚の 塩麹ムニエル	Chart in! バッファローチキン	旬 In-Season アジフライ
	中華		回鍋肉（ﾎｲｺｳﾛｳ）	旬 In-Season キャベツと 穂先タケノコの味噌炒め	五目あんかけ 焼きそば	栄養士おすすめ 豚肉と蓮根の 味噌炒め	白油鶏（ﾊﾟｲﾕｰﾁｲ） （蒸し鶏の胡麻醤油ソース）
	丼	みそ汁 or スープ付き	チキンソースかつ丼	栄養士おすすめ 豚肉の辛味炒め 麦とろ丼	鶏そぼろ丼	天津飯	中華丼
	カレー	スープ付き	キーマカレー	ビーフカレー	ポークカレー	チーズカレー	チキンカレー
	うどん・そば	混ぜごはん付き	山菜わかめ	めかぶ	なめこおろし	揚げもち	竹輪天
	ラーメン		もやしあんかけラーメン	味玉醤油ラーメン	札幌味噌ラーメン	とんこつ野菜ラーメン	塩コーンラーメン
夕食	和食	ごはん	カレイの煮付け	鶏もも肉のこがし味噌焼き	栄養士おすすめ 鮭の塩麹焼き	和風おろしハンバーグ	ぶりの照焼き
	洋食	みそ汁 or スープ付き	Chart in! フリカデッレ ベリーケッパーソース	半熟卵の カルボナーラ	若鶏のトマトバジルソース	白身魚のフリット ジンジャーソース	鶏肉のカレー風味揚げ
	中華		油淋鶏（ﾕｰﾘﾝﾁｰ）	酢豚	八宝菜	鶏肉のカシューナッツ炒め	ジャージャー麺 温玉添え
	丼・バラエティ	みそ汁 or スープ付き	栄養士おすすめ 10品目のビビンバ	いか天かき揚げ丼	タコライス	シェフの逸品★ オムハヤシ	豚肉の細切り飯
	カレー	スープ付き	きのことチーズのカレー ナン付き	キーマカレー　ナン付き	ビーフカレー　ナン付き	ポークカレー　ナン付き	ハヤシライス
朝・昼・夕共通			サラダバー・デザート・フルーツ・ドリンク　がセットになります				

※都合により一部メニュー内容を変更させていただくことがございます。

西洋フード・コンパスグループ株式会社

Chart in! マンスリーイベント 5月【グルメサミット】

旬 In-Season 季節の味覚メニュー

人気の麺メニュー

シェフの逸品★ 栄養士おすすめ 栄養士、シェフのおすすめの逸品

2016.5 May

カフェテリア ふじ

Monthly Menu

日付			6日 16日 26日	7日 17日 27日	8日 18日 28日	9日（朝食まで） 19日 29日	10日（昼食から） 20日 30日
朝食	バイキング	ごはん or パン付き	白身魚の唐揚げ	鯖の塩焼き	鰺の南蛮漬け	鯖の味噌煮	ほっけの塩焼き
			卵と野菜の甘酢あんかけ	トマト入り スクランブルエッグ	卵炒り豆腐	野菜入りスクランブルエッグ	スパニッシュオムレツ
			ベーコンと野菜の炒め	ソーセージとキャベツの コンソメ煮	照焼きミートボール	肉団子のトマト煮	ソーセージと野菜の炒め
		スープ or みそ汁付き	大根と人参の煮物	ひじきの煮物	きんぴらごぼう	高野豆腐の煮物	切干大根
			フライドポテト	フライドポテト	フライドポテト	フライドポテト	フライドポテト
昼食	和食	ごはん	鯖の竜田揚げ	とんかつ	鶏天と竹輪のぽん酢がけ	旬 In-Season 桜海老とジャコの 揚げだし豆腐	豚肉の生姜炒め
	洋食	スープ or みそ汁付き	バジルとモッツァレラの トマトソースﾊﾟｽﾀ	チキンの ブラックペッパー焼き	栄養士おすすめ 白身魚の 塩麹ムニエル	シェフの逸品★ 照焼きチキン シーザーサラダ風	Chart in! フィッシュ アンドチップス
	中華		回鍋肉（ﾎｲｺｳﾛｳ）	旬 In-Season キャベツと 穂先タケノコの味噌炒め	五目あんかけ 焼きそば	栄養士おすすめ 豚肉と蓮根の 味噌炒め	白油鶏（ﾊﾟｲﾕｰﾁｲ） （蒸し鶏の胡麻醤油ソース）
	丼	みそ汁 or スープ付き	チキンソースかつ丼	栄養士おすすめ 豚肉の辛味炒め 麦とろ丼	鶏そぼろ丼	天津飯	中華丼
	カレー	スープ付き	キーマカレー	ビーフカレー	ポークカレー	チーズカレー	チキンカレー
	うどん・そば	混ぜごはん付き	梅とろろ昆布	きつね	たぬき	かき揚げ	イカ天
	ラーメン		酸辣湯麺	味玉醤油ラーメン	ピリ辛味噌ラーメン	ワンタンメン	塩ラーメン
夕食	和食	ごはん	カレイの煮付け	鶏もも肉のこがし味噌焼き	栄養士おすすめ 鮭の塩麹焼き	和風おろしハンバーグ	ぶりの照焼き
	洋食	みそ汁 or スープ付き	ポークチャップ	半熟卵の カルボナーラ	若鶏のトマトバジルソース	Chart in! かにのクロケット オマール海老ソース	鶏肉のカレー風味揚げ
	中華		油淋鶏（ﾕｰﾘﾝﾁｰ）	酢豚	八宝菜	鶏肉のカシューナッツ炒め	ジャージャー麺 温玉添え
	丼・バラエティ	みそ汁 or スープ付き	栄養士おすすめ 10品目のビビンバ	いか天かき揚げ丼	タコライス	シェフの逸品★ オムハヤシ	豚肉の細切り飯
	カレー	スープ付き	きのことチーズのカレー ナン付き	キーマカレー　ナン付き	ビーフカレー　ナン付き	ポークカレー　ナン付き	ハヤシライス
朝・昼・夕共通			サラダバー・デザート・フルーツ・ドリンク　がセットになります				

※都合により一部メニュー内容を変更させていただくことがございます。

西洋フード・コンパスグループ株式会社

Chart in! マンスリーイベント 5月【グルメサミット】

旬 In-Season 季節の味覚メニュー

人気の麺メニュー

シェフの逸品★ 栄養士おすすめ 栄養士、シェフのおすすめの逸品

2016年　5月メニュー　アレルゲン表

※仕入れの状況により、メニュー及び食材等が変更となる場合がございますので、詳しくはカフェテリア「ふじ」までお問い合わせください。

※当店は大量調理施設のため調理上のコンタミネーション(混入)の可能性がございます。微量の摂取でも症状が重篤になる際は食材等のお持込みをお願いする事がございますので予めご了承ください。

日付		1日・11日・21日	7大アレルゲン							2日・12日・22日	7大アレルゲン							3日・13日・23日	7大アレルゲン						
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
朝食	バイキング	白身魚の唐揚げ	●							鯖の塩焼き								鯵の南蛮漬け	●		●				
		卵と野菜の甘酢あんかけ	●	●	●					トマト入り スクランブルエッグ	●	●	●					卵炒り豆腐	●	●	●				
		ベーコンと野菜の炒め		●	●					ソーセージとキャベツの コンソメ煮	●		●					照焼きミートボール	●		●				
		大根と人参の煮物	●		●					ひじきの煮物	●		●					きんぴらごぼう	●		●				
		フライドポテト	●							フライドポテト	●							フライドポテト	●						
		パン	●	●	●					パン	●	●	●					パン	●	●	●				
		牛乳			●					牛乳			●					牛乳			●				
		納豆	●							納豆	●							納豆	●						
		味付のり	●					●		味付のり	●					●		味付のり	●					●	
		ジャム								ジャム								ジャム							
		マーガリン			●					マーガリン			●					マーガリン			●				
昼食	和食	鯖の竜田揚げ	●							とんかつ	●	●	●					鶏天と竹輪のぽん酢がけ	●	●					
	洋食	バジルとモッツァレラの トマトソースパスタ	●		●					チキンの ブラックペッパー焼き	●		●					白身魚の 塩麹ムニエル	●		●				
	中華	回鍋肉（ホイコウロウ）	●	●						キャベツと 穂先タケノコの味噌炒め	●							五目あんかけ 焼きそば	●	●					
	丼	チキンソースかつ丼	●	●						豚肉の辛味炒め 麦とろ丼	●		●					鶏そぼろ丼	●	●	●				
	カレー	キーマカレー	●		●		●			ビーフカレー	●		●					ポークカレー	●		●				
	うどん・そば	山菜わかめ	●	●	●	●		●		めかぶ	●	●	●	●		●		なめこおろし	●	●	●	●		●	
	ラーメン	もやしあんかけラーメン	●	●		●				味玉醤油ラーメン	●	●		●				札幌味噌ラーメン	●	●		●			
夕食	和食	カレイの煮付け	●							鶏もも肉の こがし味噌焼き	●	●	●					鮭の塩麹焼き	●						
	洋食	フリカデッレ ベリーケッパーソース	●	●	●					半熟卵の カルボナーラ	●	●	●					若鶏の トマトバジルソース	●						
	中華	油淋鶏（ユーリンチー）	●							酢豚	●	●						八宝菜	●					●	
	丼・バラエティ	10品目のビビンバ	●	●	●					いか天かき揚げ丼	●	●						タコライス			●				
	カレー	きのことチーズのカレーナン付き	●		●					キーマカレーナン付き	●		●		●			ビーフカレーナン付き	●		●				

2016年　5月メニュー　アレルゲン表

※仕入れの状況により、メニュー及び食材等が変更となる場合がございますので、詳しくはカフェテリア「ふじ」までお問い合わせください。

※当店は大量調理施設のため調理上のコンタミネーション(混入)の可能性がございます。微量の摂取でも症状が重篤になる際は食材等のお持込みをお願いする事がございますので予めご了承ください。

日付		4日・14日・24日	7大アレルゲン							5日・15日・25日	7大アレルゲン							6日・16日・26日	7大アレルゲン						
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
朝食	バイキング	鯖の味噌煮	●							ほっけの塩焼き								白身魚の唐揚げ	●						
		野菜入りスクランブルエッグ		●	●					スパニッシュオムレツ		●	●					卵と野菜の甘酢あんかけ	●	●	●				
		肉団子のトマト煮	●		●					ソーセージと野菜の炒め	●							ベーコンと野菜の炒め		●	●				
		高野豆腐の煮物	●		●					切干大根	●		●					大根と人参の煮物	●		●				
		フライドポテト	●							フライドポテト	●							フライドポテト	●						
		パン	●	●	●					パン	●	●	●					パン	●	●	●				
		牛乳			●					牛乳			●					牛乳			●				
		納豆	●							納豆	●							納豆	●						
		味付のり	●					●		味付のり	●					●		味付のり	●					●	
		ジャム								ジャム								ジャム							
		マーガリン			●					マーガリン			●					マーガリン			●				
昼食	和食	桜海老とジャコの揚げだし豆腐	●					●		豚肉の生姜炒め	●							鯖の竜田揚げ	●						
	洋食	バッファローチキン	●	●	●					アジフライ	●							バジルとモッツァレラのトマトソースパスタ	●		●				
	中華	豚肉と蓮根の味噌炒め	●	●						白油鶏(パイユーチイ)(蒸し鶏の胡麻醤油ソー	●							回鍋肉(ホイコウロウ)	●						
	丼	天津飯	●	●					●	中華丼	●					●		チキンソースかつ丼	●	●					
	カレー	チーズカレー	●		●					チキンカレー	●		●					キーマカレー	●		●		●		
	うどん・そば	揚げもち	●	●	●	●		●		竹輪天	●	●	●	●				梅とろろ昆布	●	●		●		●	
	ラーメン	とんこつ野菜ラーメン	●	●		●				塩コーンラーメン	●	●	●	●				酸辣湯麺	●	●		●			
夕食	和食	和風おろしハンバーグ	●	●	●					ぶりの照焼き	●							カレイの煮付け	●						
	洋食	白身魚のフリットジンジャーソース	●	●	●					鶏肉のカレー風味揚げ	●	●						ポークチャップ	●		●				
	中華	鶏肉のカシューナッツ炒め	●							ジャージャー麺温玉添え	●	●						油淋鶏(ユーリンチー)	●						
	丼・バラエティ	オムハヤシ	●	●	●					豚肉の細切り飯	●	●						10品目のビビンバ	●	●	●				
	カレー	ポークカレーナン付き	●		●					ハヤシライス	●		●					きのことチーズのカレーナン付き	●		●				

2016年　5月メニュー　アレルゲン表

※仕入れの状況により、メニュー及び食材等が変更となる場合がございますので、詳しくはカフェテリア「ふじ」までお問い合わせください。

※当店は大量調理施設のため調理上のコンタミネーション(混入)の可能性がございます。微量の摂取でも症状が重篤になる際は食材等のお持込みをお願いする事がございますので予めご了承ください。

日付		7日・17日・27日	7大アレルゲン							8日・18日・28日	7大アレルゲン							9日（朝食まで） 19日・29日	7大アレルゲン						
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに		小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
朝食	バイキング	鯖の塩焼き								鰺の南蛮漬け	●		●					鯖の味噌煮	●						
		トマト入り スクランブルエッグ	●	●	●					卵炒り豆腐	●	●	●					野菜入りスクランブル エッグ		●	●				
		ソーセージとキャベツの コンソメ煮	●		●					照焼きミートボール	●		●					肉団子のトマト煮	●		●				
		ひじきの煮物	●		●					きんぴらごぼう	●		●					高野豆腐の煮物	●		●				
		フライドポテト	●							フライドポテト	●							フライドポテト	●						
		パン	●	●	●					パン	●	●	●					パン	●	●	●				
		牛乳			●					牛乳			●					牛乳			●				
		納豆	●							納豆	●							納豆	●						
		味付のり	●					●		味付のり	●					●		味付のり	●					●	
		ジャム								ジャム								ジャム							
		マーガリン			●					マーガリン			●					マーガリン			●				
昼食	和食	とんかつ	●	●	●					鶏天と竹輪のぽん酢が け	●	●						桜海老とジャコの 揚げだし豆腐	●					●	
	洋食	チキンの ブラックペッパー焼き	●		●					白身魚の 塩麹ムニエル	●		●					照焼きチキン シーザーサラダ風	●	●	●				
	中華	キャベツと 穂先タケノコの味噌炒め	●							五目あんかけ 焼きそば	●	●						豚肉と蓮根の 味噌炒め	●	●					
	丼	豚肉の辛味炒め 麦とろ丼	●		●					鶏そぼろ丼	●	●	●					天津飯	●	●					●
	カレー	ビーフカレー	●		●					ポークカレー	●		●					チーズカレー	●		●				
	うどん・ そば	きつね	●	●	●	●		●		たぬき	●	●	●	●		●		かき揚げ	●	●	●	●		●	
	ラーメン	味玉醤油ラーメン	●	●		●				ピリ辛味噌ラーメン	●	●		●				ワンタンメン	●	●		●			
夕食	和食	鶏もも肉の こがし味噌焼き	●	●	●					鮭の塩麹焼き	●	●	●					和風おろしハンバーグ	●	●	●				
	洋食	半熟卵の カルボナーラ	●	●	●					若鶏の トマトバジルソース	●							かにのクロケット オマール海老ソース	●	●	●			●	●
	中華	酢豚	●	●						八宝菜	●					●		鶏肉の カシューナッツ炒め	●						
	丼・バラ エティ	いか天かき揚げ丼	●	●						タコライス			●					オムハヤシ	●	●	●				
	カレー	キーマカレーナン付き	●		●		●			ビーフカレーナン付き	●		●					ポークカレーナン付き	●		●				

2016年　5月メニュー　アレルゲン表

※仕入れの状況により、メニュー及び食材等が変更となる場合がございますので、詳しくはカフェテリア「ふじ」までお問い合わせください。

※当店は大量調理施設のため調理上のコンタミネーション(混入)の可能性がございます。微量の摂取でも症状が重篤になる際は食材等のお持込みをお願いする事がございますので予めご了承ください。

日付		10日（昼食から） 20日・30日	7大アレルゲン						
			小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
朝食	バイキング	ほっけの塩焼き							
		スパニッシュオムレツ		●	●				
		ソーセージと野菜の炒め	●						
		切干大根	●		●				
		フライドポテト	●						
		パン	●	●	●				
		牛乳			●				
		納豆	●						
		味付のり	●					●	
		ジャム							
		マーガリン			●				
昼食	和食	豚肉の生姜炒め	●						
	洋食	フィッシュ アンドチップ	●	●	●				
	中華	白油鶏（ﾊﾞｲﾕｰﾁｲ） （蒸し鶏の胡麻醤油ｿｰ	●						
	丼	中華丼	●					●	
	カレー	チキンカレー	●		●				
	うどん・そば	イカ天	●	●	●	●		●	
	ラーメン	塩ラーメン	●	●	●	●			
夕食	和食	ぶりの照焼き	●						
	洋食	鶏肉のカレー風味揚げ	●	●					
	中華	ジャージャー麺 温玉添え	●	●					
	丼・バラエティ	豚肉の細切り飯	●	●					
	カレー	ハヤシライス	●		●				

サラダバー	7大アレルゲン						
	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
ポテトサラダ	●	●	●				
マカロニサラダ	●	●	●				
スパゲティサラダ	●	●	●				
トマトペンネサラダ	●						
かぼちゃサラダ		●					

※上記の他に日替りで提供しているサラダもありますので詳しくはお問い合わせください。

ドレッシング類	7大アレルゲン						
	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
サウザンアイランド	●	●					
フレンチ		●					
青じそ（ノンオイル）	●						
マヨネーズ		●					
ケチャップ・ソース							
しょうゆ	●						

各食共通メニュー	7大アレルゲン						
	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
ご飯							
ふりかけ	●	●	●				
味噌汁	●		●				
スープ	●	●	●				
漬物	●						
混ぜご飯（昼食のみ）	●		●				

ドリンク・デザート	7大アレルゲン						
	小麦	卵	乳	そば	落花生	えび	かに
コーヒー							
紅茶							
ウーロン茶							
お茶							
野菜ジュース							
オレンジジュース							
グレープフルーツジュース							
巨峰ジュース							
ピーチジュース							
オレンジ							
グレープフルーツ							
バナナ							
ブルーベリーゼリー							
オレンジ＆マンゴーゼリー							
パイン＆シークワーサーゼリー							
パンナコッタ			●				
イチゴゼリー							
メロンゼリー							
みかん							

WORLD MARCHÉ

世界各国の美味しい料理をご提供する
「ワールドマルシェ」。
各国をイメージしたメニューをご提供いたします。

グルメサミット

Gourmet Summit

5/1・11・21・31 夕食
（日）（水）（土）（火）

フリカデッレ ベリーケッパーソース

フリカデッレとはハンバーグのルーツといわれるドイツ料理です。今回はフォンドボーソースに赤ワイン、ブルーベリー、ケッパーを加えたオリジナルソースで仕上げました。

5/4・14・24 昼食
（水）（土）（火）

バッファローチキン

アメリカ ニューヨーク州バッファロー発祥の料理で、スパイスを効かせて下味をつけてからっと揚げたチキンです。オリジナルのヨーグルトタルタルでどうぞ。

5/19・29 夕食
（木）（日）

かにのクロケット・オマール海老ソース

クリーミーな味わいのかにコロッケをオマール海老の風味豊かなホワイトソースでお召し上がりください。ミックスビーンズを添えています。

5/10・20・30 昼食
（火）（金）（月）

フィッシュアンドチップス

イギリスを代表する料理フィッシュアンドチップ。白身魚を牛乳を加えた衣で揚げてます。今回は大ぶりのポテトとカレーソース、タルタルソースでお召し上がりください。

※写真はイメージです。

COMPASS GROUP