

食材分類	食材	必要量 目安(kg)	クラス	和洋食	献立
肉	牛肉	51	ビジネス	和食	台の物
肉	牛ひれ肉	214	ビジネス	洋食	メイン
肉	牛小間肉	43	ビジネス	洋食	メイン
肉	鶏もも肉	130	ビジネス	洋食	メイン
肉	鶏もも肉	80	ビジネス	洋食	朝食
肉	ホワイトチキン	28	ビジネス	和食	前菜
肉	豚肩ロース	108	ビジネス	洋食	メイン
肉	豚小間	1,367	エコノミー	—	メイン
肉加工品	ロースハム	228	エコノミー	—	オードブル
魚	黒鯛	245	ビジネス	和食	台の物
魚	黒鯛	99	ビジネス	洋食	オードブル
魚(刺身用)	まぐろ	30	ビジネス	和食	前菜
魚(刺身用)	ぶり	73	ビジネス	和食	前菜
魚貝類	あさり	32	ビジネス	和食	前菜
魚貝類	海老	30	ビジネス	洋食	オードブル
魚貝類	海老	7	ビジネス	洋食	オードブル
野菜	カリフラワー	13	ビジネス	和食	前菜
野菜	スナックエンドウ	1	ビジネス	和食	前菜
野菜	じゃがいも	40	ビジネス	和食	台の物
野菜	にんじん	12	ビジネス	和食	台の物
野菜	そらまめ	16	ビジネス	洋食	オードブル
野菜	ロメインレタス	42	ビジネス	洋食	サラダ
野菜	にんじん	16	ビジネス	洋食	メイン
野菜	ブロッコリー	24	ビジネス	洋食	メイン
野菜	アイスバーグレタス	14	ビジネス	洋食	サラダ
野菜	舞茸	13	ビジネス	洋食	メイン
野菜	赤ピーマン	6	ビジネス	洋食	メイン
野菜	菜の花	45	ビジネス	和食	台の物
野菜	筍	31	ビジネス	和食	台の物
野菜	レタス	313	エコノミー	—	サラダ
野菜	水菜	46	エコノミー	—	サラダ
野菜	レッドキャベツ	46	エコノミー	—	サラダ
野菜(冷凍)	ブロッコリー	190	エコノミー	—	オードブル
野菜(冷凍)	赤ピーマン	190	エコノミー	—	メイン
野菜(冷凍)	黄ピーマン	190	エコノミー	—	メイン
野菜(冷凍)	ブロッコリー	190	エコノミー	—	メイン
加工食品	ポテトサラダ	950	エコノミー	—	オードブル
加工食品	バターライス	2,564	エコノミー	—	メイン
ソース	デミグラスソース	665	エコノミー	—	メイン