

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
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