

配膳配置図

MENU

和定食(郡上味噌使用)

入口

 ……必要配膳係
 ……推奨配膳係

配膳メニュー	利用人数	
	70人未満	70人以上
海苔	セルフ	セルフ
切り干し大根	1(推奨)	2(推奨)
ウインナー	1(推奨)	2(推奨)
ミートボール	1(推奨)	2(推奨)
ワカメと海藻ステーキ	1(推奨)	2(推奨)
豚汁	1	2
ご飯	1	2
お茶	セルフ	セルフ
最低配膳人数(合計)	2	4
最大配膳人数(合計)	6	12

箸
 トレー
 お皿
 海苔
 切干大根 
 海鮮ステーキ 
 ミートボール 
 ウインナー 

お水
 豚汁
 ご飯



配膳配置図

MENU

洋定食(ひるがの牛乳使用)

入口

 …必要配膳係
 …推奨配膳係

配膳メニュー	利用人数	
	70人未満	70人以上
コッペパン	セルフ	セルフ
ウインナー	1(推奨)	2(推奨)
チキンナゲット	1(推奨)	2(推奨)
ハッシュドポテト	1(推奨)	2(推奨)
バナナ	1(推奨)	2(推奨)
牛乳	セルフ	セルフ
水	セルフ	セルフ
最低配膳人数(合計)	0	0
最大配膳人数(合計)	4	8

箸
 トレー
お皿
 ジャム
コッペパン
 ウインナー
 チキン
ナゲット
 ハッシュド
ポテト
 バナナ
 牛乳



お水

配膳配置図

MENU

チキン・ポークカレー

入口

★ ……必要配膳係
★ ……推奨配膳係

配膳メニュー	利用人数	
	70人未満	70人以上
ご飯	1	2
カレールー	1	2
水	セルフ	セルフ
最低配膳人数(合計)	2	4
最大配膳人数(合計)	2	4

スプーン
トレイ
ご飯 ★
カレールー ★



お水

配膳配置図

MENU

カツカレー

入口

 …必要配膳係
 …推奨配膳係

配膳メニュー	利用人数	
	70人未満	70人以上
ご飯	1	2
カツ	1	2
カレールー	1	2
水	セルフ	セルフ
最低配膳人数(合計)	3	6
最大配膳人数(合計)	3	6

スプーン
 トレー
 ご飯 
 カツ 
 カレールー 

お水  

配膳配置図

MENU

やきとり井

入口

 ……必要配膳係
 ……推奨配膳係

配膳メニュー	利用人数	
	70人未満	70人以上
ご飯	1	2
焼き鳥	1	2
ねぎ	1(推奨)	2(推奨)
すまし汁	1	2
お茶	セルフ	セルフ
最低配膳人数(合計)	3	6
最大配膳人数(合計)	4	8

箸
 トレー
 ご飯 
 焼き鳥 
 ねぎ 
 すまし汁 

お水  

配膳配置図

MENU

夕定食

入口

 ……必要配膳係
 ……推奨配膳係

配膳メニュー	利用人数	
	70人未満	70人以上
ブロッコリー	1(推奨)	2(推奨)
コロッケ	1(推奨)	2(推奨)
唐揚げ	1(推奨)	2(推奨)
サラダ	セルフ	セルフ
ご飯	1	2
味噌汁	1	2
お茶	1	2
最低配膳人数(合計)	3	6
最大配膳人数(合計)	6	12

箸
 トレー
 ドレッシング
 皿
 ブロッコリー
 コロッケ
 唐揚げ
 サラダ



お水
 味噌汁
 ご飯

