

業務用メラミン食器総合カタログ

Melamine Ware



MARUKEI®

2021

vol.

1

Melamine Ware contents

■ マルケイ器のトピックス.....8-11

■ 食器・メニューのご提案..... 12-50

新製品のご紹介

ダイナー..... 新-2
 クリスタ..... 新-3
 菜時器<さいじぎ>エクセル 新-4
 菜時器<さいじぎ>..... 新-5
 たくみ庵..... 新-5

ヒートサーブハイブリッド..... 新-6
 ヒートサーブエクセル..... 新-7
 ヒートサーブ 新-8
 PCクリア 新-9
 盛鉢・盛皿 新-9

ひよこぐみ 新-10
 こぐまちゃん..... 新-10
 お子さまカトラリー..... 新-11
 カトラリー 新-11
 ラミネトレ 新-12



シンプル モダン

ダイナー..... 52-55
 ウッディ..... 56-59
 ミナモヴィータ..... 60-63
 ミナモエコ..... 64
 ミナモ..... 66-69
 クリスタ..... 70-84



洋風

オーベルジュ [OL・AQ] 156
 アクアループ [AL] 157
 ナチュレ [NR] 158
 ライムライン [LL] 160
 パスタ&エスニック 162
 エスパニーヤ [EP] 164
 デルソル [DS] 165
 ルージュロワ [RRO] 166
 ブルーロワ [BRO] 167
 シンプルライン [SN] 168
 メロウブロック [MB] 170-172
 ブルーシャドー [BS] 173
 U-ステージ リレイ [UR] 174
 ブルーパルミー [BP] 174
 オレンジロゼット [OR] 175
 エトセトラ..... 176
 単色 177-178
 レリーフプラター 179
 仕切プレート..... 180



病院・ 高齢者施設

高機能超耐熱PPS食器

ヒートサーブハイブリッド..... 192

高機能超耐熱食器

高機能超耐熱食器の特長 194
 ヒートサーブエクセル 196
 ヒートサーブ 198-207

温冷配膳車対応食器

温冷配膳車対応食器の特長 208-211
 りごよみ [STG] 212
 吉祥<きっしょう> [KSY] 214
 和ごころPLUS..... 216
 和ごころ..... 218
 はるる [HL] 220-222
 リーフル [LF] 223-225
 彩てまり [AR] 225
 花さらさ [HSS] 226
 花短冊 [HT] 228
 紅からくさ [BKK] 230
 彩花<さいか> [SI] 232-234
 そよかぜ [SO] 234
 宇宙<そら> [SOL] 235

小容量プチ食器

プチフルール [PFL] 236
 みずは [MZH] 237
 プチ食器一覧 238-240



和風

菜時器<さいじぎ>エクセル..... 86-93
 菜時器<さいじぎ>..... 94-107
 いろしずく..... 108
 たくみ庵..... 110-119
 天目 [TN] 120
 天目 [TN]・黒釉 [KY] 121
 空草土<くうそうど> 122-128
 麵鉢・丼一覧 129-132
 そば皿..... 133
 あかね [AKN] 134
 松風 [MKZ] 136
 笹風 [SA] 138
 飛驒路 [HG] 140
 大和路 [YG] 142
 万葉 [MY] 143
 陶漆 144
 溜<ため> (あじろ・布目・千筋) 146-151
 曙・亀甲 他..... 152
 漆器(耐熱漆器) 153
 回転寿司 154



中華

中華エクセル [AEH・SER] 182
 ラーメン鉢 他 183-186
 五彩<ごさい> [GO] 187
 牡丹鳳凰 [HO] 188
 パティオ [PT] 189
 赤内白 [R/W]・レンゲ 190



UD食器・PPカバー

UD(ユニバーサルデザイン)食器 コモン

コモン色葉 [CIH]	243
さくらんぼ [SRB]	244
コモンコバナ [CKO]	244
コモンブルー [CB]	245
コモンオレンジ [CO]	245
コモンマグカップ	246

自助食器 コモンユニ

コモンアクア [CAQ]	248
コモンバナ [CNO]	248
コモンARC [CAC]	249
コモンコバナ [CKO]	249
イエローC [Y]	249

UD(ユニバーサルデザイン)カトラリー

コモンカトラリー [SLV]	250
----------------------	-----

PPカバー

PPカバー [IW・CL]	251-255
皿 枠	256



弁当箱

スタックボックス	258-260
松花堂弁当箱	261
対応プレート	262
対応中合	263-268



高強化磁器

高強化磁器

マックスセラ・マイティ	270-277
マックスセラ・マイティ ソワレブルー [SOB]	278

強化磁器 キッズウェア

たまひよこ [TH]	346
------------------	-----

高強化磁器 キッズウェア

ホワイトピア [WP]	348
-------------------	-----

高強化磁器 スクールウェア

サークル [CR]	349
-----------------	-----



ビュッフェ・中食

ボール・プレート	280-283
盛鉢・盛皿	284-286
取り皿	287-292



テーブルグッズ

PC・ASクリア	294-296
COPクリア	297
UDカップ	298-300
カップ	301-305
湯 呑	306-309
アラカルト	310
カトラリー(フォーク・スプーン・レンゲ)	311-313
箸	314-317
灰 皿	318



キッズ&スクール

キッズ&スクールウェアの特長	320
ひよこぐみ [HI・HIY・HIP]	322-327
こぐまちゃん [KO]	328-330
スイートラビット [SR]	331-333
ドラえもん [DO]	334
ベリチャイルド [BC]	336
キドリッコ [KD]	338
プチフラワー [PF]	340
クレヨン [SK]	341
ブロック [SB]	342
ジオライン [GL]	343
パレット [PA]	343
パステル [LPW・LYW]	344
お子さまプレート	345
強化磁器 たまひよこ [TH]	346
高強化磁器 ホワイトピア [WP]	348
高強化磁器 サークル [CR]	349
PPコスモ [CS]	350
PPハーベスト [HB]	350
PPスケッチ [SUK]	351
COPプリズム [CPR]	352
スタッキング一覧表	353-354



トレー

FBトレー ベージュ [BE]	357
FBトレー ブラウン [GB]	357
FBトレー 白木目 [WM]	358
FBトレー ウォールナット [WNT]	359
FBトレー モダンリーフ [ML]	359
FBトレー 単色	360-363
FBライトトレー 単色	364
PPトレー 単色	365
MFTトレー 単色	365
お 盆	366-371



PP食器かご	372
専用洗剤 マルケイクリーン	373
プラスチック製食器の洗浄・消毒・保管	374
各種材質特長	376-379
メラミンについてのQ&A	380-383
コンフォートグッズ(ホテル用品紹介)	384
会社情報	386-393
製品早見表	394-429
生産中止ご案内	427

製品検索のご案内

ホームページに、製品検索データベースを掲載しています。製品種類別の検索・比較や抽出一覧表作成にご活用ください。

ホーム→製品案内:マルケイ→業務用マルケイ製品検索




取扱説明書のご案内

製品を安全に、長期間美しくご使用いただくため、製品同梱の取扱説明書に従ってご使用ください。取扱説明書は、ホームページからもダウンロードできます。

ホーム→取扱説明書・チェックポイント





あつあつと
らくらくを
とどけます



ニュークックチル対応食器、ヒートサーブシリーズ^{*}は、
出来立てのおいしさと、安全で効率的な調理・配膳を実現。
マルケイは先進の“器”を通じて
食べる人と働く人に、元気の素を届けます。

※ヒートサーブハイブリッド、ヒートサーブエクセル、ヒートサーブの新製品をP新6～P新9でご紹介しています。

MARUKEI TOPICS

マルケイ器のトピックス

お客さまの声や、食環境の変化、
調理や食事サービスの技術革新に即応。
高い技術力と製品開発力で、
時代のニーズに応える食器をお届けします。



美しさを追求したこだわりの表面加工・造形

つく 手捏ね・手作り

マルケイならではの不均一な表面
(凸凹) 処理や、口元に自然な変形
を加えたデザイン。そこには、人の
手を経た造形だけが持つ、あたた
かさや温もり、ワンランク上の
風格が漂います。



温もりを感じさせる不均一な表面処理



野趣あふれる手捏ね風の造形

エッチング (シボ)

美しく輝く光沢感、半光沢の上品な
艶など、一つひとつの器の表面の
質感も吟味。たくみ庵などのこだわ
りのシボ加工は、石物風の味わい
を与るとともに、濃色素地でも指紋
を付きにくくする独自の技術です。



こだわりのシボ加工による落ち着いた艶



緻密な加工で木の風合いを表現

カービング (彫り・しのぎ)

器の装飾のひとつ、彫りやしのぎ
などの表面文様にも、こだわりが
生きています。筋目を不規則に変化
させたミナモシリーズ、器ごとに彫り
のモチーフを変えた和ごころシリーズ
など、グレード感の高さが自慢です。



高さや太さを一本一本変化したレリーフライン



角型のディンプル



繊細な櫛描き文様



太さに変化をつけた横筋



手捏ね風の不均一な縦筋

カラーグレース

繊細な半透明カラーグレースコーティング技術を活かした製品。絵付けでは表現できない深みのあるグラデーションや、半透明層の厚みの変化で描く文様の立体感が魅力です。独特の風合いがテーブルを華やかに、上品に彩ります。



ご飯の目安線にもなるグラデーションライン

ウッディ

天然木の不規則な木目パターン、深みのある色合いの変化など、自然な素材感へのこだわりを独自のグレースコーティング技術で実現。表面に施した特殊シボ加工で、濃色素地でも、気になる指紋が付きにくくなっています。



グレースの濃淡で自然な木目を表現

溜

上品な溜色の艶と、木目や布目の肌合いは、日本の食膳には欠かせないもの。溜シリーズは、半透明グレースコーティング技術を知らしめ、業界の先駆けとなった製品。耐熱性にも優れ、美しい風合いを長期間お楽しみいただけます。



漆器調の優雅な艶が魅力です



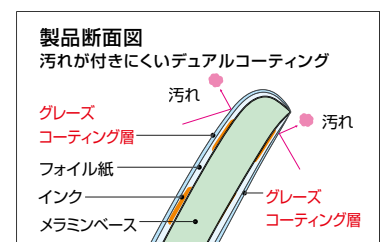
手捏ね、シボ、溜など複数の技法の融合から生まれた丸皿。高級感あふれるこだわりの食器です。

デュアルコーティング

器の内外両面を堅牢なグレースコーティング層で被う特許製法です。ハードな業務使用でも絵柄がはがれず、白素地の食器でも茶渋や食品色素、油汚れなどがつきにくいと、大好評をいただいています。長期間、美しく使え、食器メンテナンスの効率化にも貢献します。



内外両面の贅沢な絵柄と美しい艶



MARUKEI TOPICS

マルケイ器のトピックス



レンジアップメラミン



エコメラミン



ファインメラミン

業界をリードする独自の食器素材

レンジアップメラミン®

耐熱性を向上させ、電子レンジのマイクロ波による材質の昇温を抑えた業界初のメラミン樹脂です。時間が不規則な方の食事でも電子レンジで温め直して便利。カフェテリア方式の給食や外食でも活躍します。



温かみを感じさせる乳白色の素地

■電子レンジ空焚き試験
(電子レンジ600W、3.5分の加熱を2回)



レンジアップメラミン 一般メラミン
異常は発生せず 焦げつき、割れが発生

JIS電子レンジ規格に適合

エコメラミン®

マルケイは先進の技術力で、「エコメラミン」や「スマートメラミン」を誕生させ、エコマーク認定を取得。環境省の「プラスチックスマート」キャンペーンにも登録し、持続可能な社会の実現に役立させています。



手軽に環境保護に貢献できます



エコマークは、環境保全に役立つと認められた製品につけられる環境ラベルです。



プラスチックスマートは、海洋プラスチック問題の解決に向け、環境省が展開しているキャンペーンです。

ファインメラミン®

熱風式再加熱カートに使える超耐熱メラミン樹脂。加熱を繰り返しても、変色、収縮が起こりにくい材料処方と製法特許が特長。ヒートサーブエクセルなら、一定の条件でスチームコンベクションにも使えます。



耐変色性を強化し、美しい白素地を実現



一般メラミン
加熱による製品表面の変色が著しい



ヒートサーブ(ファインメラミン樹脂)
変色が少なく、色むらの発生もない

市場の変化を捉えたタイムリーな製品開発

ビュッフェ・中食対応食器

ホテルや外食、給食の場でもビュッフェ、バイキングスタイルが人気を集め、中食市場も活況です。大型のボールやプレート、仕切り形状に工夫した取り皿など、マルケイ製品が美味しさを演出します。



軽い、丈夫、長持ち。使いやすさも抜群です。

アレルギー対応食器

食物アレルギーを持つ子どもの増加に伴い、「誤食」や「誤配」が集団給食の場で問題となっています。マルケイでは、アレルギー食の識別がしやすいよう、同じ絵柄のまま素地色を変えた食器をご用意。配膳を確実、効率的に行えます。



絵柄が同じなので、統一感が保て、アレルギーのあるお子さまが嫌がりません。

カフェスタイル食器

今や定番ジャンルとして定着したカフェスタイル。シンプルな形と色の食器が人気です。マルケイでは、スタイリッシュな中にも温かさを醸し出すこだわりの表面処理や、ウッディな風合いを再現した食器、トレーを数多く取り揃えています。



ナチュラルな木の風合いを独自技術で表現したウッディシリーズ。



ノスタルジックな形状と色調を今風にアレンジ。カフェレストラン風のカジュアル食器、ダイナーシリーズ。

病院給食



病院給食

食器・メニューのご提案

栄養価に温かさと楽しさをプラス。
食器での演出も重要です。

病院給食は、温冷配膳車、再加熱カートの普及で、ますます進化。

「温かいものは温かく、冷たいものは冷たく」は常識となり、盛り付けの美しさ、

食器の多様性など、さらに質の高い食サービスが求められています。

マルケイでは、適温・適時配膳システムをサポートする食器を豊富にご用意。

いずれも機能性はもちろん、表情豊かな器らしさにこだわっています。



レシピ

病院給食の一部レシピを
ホームページでご覧いただけます。

ホーム→製品案内:マルケイ→病院給食(食器・メニューのご提案)

夏にぴったり、栄養たっぷり

沖縄満喫セット レシピ

沖縄風の炊き込みごはん、ジューシーに、定番のゴーヤチャンプル、豚の角煮で、沖縄料理を堪能。食欲の落ちる夏の栄養補給を考えたメニューです。温かな素地色と絵柄の食器が、南国料理のおいしさを引き立ててくれます。

- ジューシー (A71FU) P87
- 車麩とゴーヤのチャンプル (D159STG) P213 / (PP016CL) P253
- 豚の角煮 (G148STG) P213
- あおさのすまし汁 (B64NNR) P150
- ゴールデンパイ (GC24PK) P294 / (PP011CL) P252
- フォーク (H347SLV) P313
- 箸 (H61MTR) P317

※温冷配膳車用トレイ・再加熱カート用トレイは取り扱っておりません。

車麩とゴーヤのチャンプル

*エネルギー / 146kcal *たんぱく質 / 8.8g



食べやすい、提供しやすい プレートモーニング レシピ

消化のいいポーチドエッグ、サクサクのガレットに、サラダとヨーグルトを組み合わせた栄養バランスのいい朝食セット。角型の仕切りプレートを使えば、食パン1枚と副菜2品をワンプレートで効率よく提供できます。

- 食パン・ポーチドエッグ・じゃがいものガレット (E272LBN) P59 / (PP125CL) P255
- コーンスープ (C47YD) P63
- カッテージチーズサラダ (E267DBN) P57 / (PP012CL) P252
- ブルーベリーヨーグルト (GC24CL) P294 / (PP011CL) P252
- フォーク (H347SLV) P313
- スプーン (H344SLV) P313

ポーチドエッグ *エネルギー/79kcal
*たんぱく質/6.4g



胃腸にやさしく、どなたにも食べやすい 金目鯛と湯葉丼和膳 レシピ

上品な甘みがあり、消化のいい金目鯛は病院食の主菜にぴったり。トロツとした食感の生湯葉丼で食欲も増進。スチームコンベクションに使えるヒートサーブハイブリッドで、あつあつのおいしさをお届けします。

- 金目鯛の西京焼き (DS1TES) P193
- 生湯葉丼 (AP146BMTG) P199
- 賀茂なすの冷浸し (GS3YO) P193
- 麩まんじゅう (GS1YO) P193
- 手まり麩のすまし汁 (GC13B) P205
- 箸 (H91MBN) P315

金目鯛の西京焼き *エネルギー/194kcal
*たんぱく質/18.5g



彩り豊かなひなまつりの行事食 ひなちらし膳 レシピ

ひなちらしは、温カートで蒸し寿司としても提供できる具材に。和え物の菜の花、煮物や吸物の麩、菱餅風ゼリーなどで春らしさを演出します。ニュークックチル対応のヒートサーブから明るい花柄を中心に選びました。

- ひなちらし (AP146BBe) P199
- 炊き合わせ (D160FR) P201
- 桜鯛のすまし汁 (B61NMR) P206
- 菱餅風三色ゼリー (G89ABE) P205
- 菜の花の辛子和え (G86WKB) P205
- 湯呑 (C40AC) P308
- 箸 (H71MTR) P315

ひなちらし *エネルギー/378kcal
*たんぱく質/14.5g

病院給食



紅しょうがの風味が食欲を増進 かれのいのあげぼの揚げ

紅しょうがを混ぜた衣が、見た目も華やかなあげぼの揚げ。淡白な白身のかれいに、しょうがの風味がピリリときいて、あつあつのおいしさが食欲を増してくれます。ニュークックチル対応のヒートサーバーを使った献立です。

- かれいのあげぼの揚げ (D182HAT) P196
- ごはん (A147RI) P200
- 厚あげと小松菜の煮物 (G88WKB) P197
- すまし汁 (B116B) P206
- ミモザサラダ (G85HNA) P197
- メロン (E71MI) P204
- 箸 (H62MTR) P317

かれいのあげぼの揚げ *エネルギー/117kcal
*たんぱく質/11.9g



カロリー控えめ、栄養たっぷり 豚のパン粉焼きセット レシピ

パン粉焼きは、パン粉を先に炒って色付けておけば、ニュークックチルでもおいしそうなきつね色に。栄養バランスを考え、スープと副菜は野菜たっぷり。超耐熱食器ヒートサーバーを使った献立です。

- 豚のパン粉焼き (D183IHB) P196
- ごはん (A148LU) P200
- コンソメスープ (CC11YI) P207
- カラフル野菜のヨーグルトソース (G45LFB) P204
- かぼちゃサラダ (G83NM) P197
- 箸 (H51KA) P316

豚のパン粉焼き *エネルギー/176kcal
*たんぱく質/11.3g



あつあつがうれしい丼メニュー カラフル三色丼セット レシピ

肉、卵、野菜の栄養を一度に摂れる三色丼と、柚子みそが香る田楽は、温かさがうれしいメニュー。冷たいお浸しとフルーツが温かさを引き立てます。ヒートサーバーなら、再加熱カート方式のニュークックチルに最適です。

- 三色丼 (AP146BMTG) P199
- 柚子みそ田楽 (D181FR) P202
- すまし汁 (B116TMB) P206
- ほうれん草のお浸し (G96RD) P61 / (PP011CL) P252
- フルーツ (GC24CL) P294 / (PP011CL) P252
- 湯呑 (C41TWI) P308
- 箸 (H91MBN) P315

三色丼 *エネルギー/480kcal
*たんぱく質/19.3g



DHA、EPAの宝庫、さばを使った定番献立 さばのみそ煮セット レシビ

みそとしょうがの風味でさばを食べやすくした人気のメニュー。緑黄色野菜や酢の物を添えて、栄養バランスにも配慮しました。ニュークックチル対応の超耐熱食器、ヒートサーブで、できたてのおいしさをお届けください。

- さばのみそ煮 (S81IH) P202
- ごはん (A146CV) P200
- すまし汁 (B116TMB) P206
- はるさめの酢の物 (G51AKB) P204
- 小松菜炒め (S75HNC) P204
- 箸 (H62MBN) P317

さばのみそ煮 *エネルギー/189kcal
*たんぱく質/14.5g



土佐煮のうま味をあっさりお粥で あんかけお粥セット

温かさがうれしいあんかけ粥は、だしと三つ葉でおいしさ倍増、食も進みます。冷たいデザートには、栄養価の高い黒砂糖のジュレ。温と冷のおいしさを運ぶ、温冷配膳車、熱風式再加熱カートに使えるヒートサーブシリーズのセットです。

- あんかけ粥 (A145HU) P200
- 土佐煮 (S71UM) P201
- しめじのみそ汁 (B116TMB) P206
- ほうれん草のお浸し (S75KW) P204
- 黒砂糖のジュレ (G50AIK) P204
- スプーン (L10R) P311
- 箸 (H32R) P317

土佐煮 *エネルギー/195kcal
*たんぱく質/19.3g



たっぷりの野菜をおいしく ゴロゴロ野菜カレー

トマトやズッキーニ、さつまいもなどを素揚げしてライスの上に。ピリッと辛いカレーの香りと、見た目の華やかさが食欲をそそります。ヒートサーブならルーもライスもホカホカです。

- 野菜のせライス (M112SJB) P203
- カレールー (E90SDY) P203
- ゆで野菜サラダ (S74IK) P201
- マンゴー (E71MI) P204
- スプーン (L9B) P311

野菜カレー *エネルギー/649kcal
*たんぱく質/9.2g

病院給食



彩りよい野菜を巻いてヘルシーに ロール巻きセット レシピ

野菜の色合いが食欲を増す豚肉のロール巻きと、あんかけのれんこんまんじゅう。どちらもあたたかさやうれしいメニューです。食器は、食材の彩りが映える乳白色、電子レンジで再加熱もできる和ごころPLUSを使用しました。

- 豚肉のロール巻き (B25I) P217
- ゆかりごはん (A104Ioc) P216
- れんこんまんじゅう (G143I) P217
- 酢の物 (GC24GN) P294 / (PP011CL) P252
- みそ汁 (GC13B) P205
- 箸 (H92MTR) P315

豚肉のロール巻き *エネルギー/251kcal
*たんぱく質/15.6g



彩り豊かで見た目もうれしい 三種松風焼き膳 レシピ

青のり、ごま、梅干しで仕上げた松風焼き。純白素地にカラフルな絵柄の器が、三色を引き立てます。わかさぎの南蛮漬は、食べやすく、カルシウムや野菜も一緒に摂れるヘルシーな一品です。

- 三種松風焼き (D186ksy) P215 / (PP119CL) P255
- ごはん (A105ksy) P214
- わかさぎの南蛮漬 (D242ksy) P215 / (PP011CL) P252
- 春菊のおひたし (G145ksy) P215
- かぶの柚子あんかけ (G122LBN) P57 / (PP010CL) P252
- 箸 (H62MBN) P317

三種松風焼き *エネルギー/221kcal
*たんぱく質/19.6g



ご当地メニューで話題も提供 信州蒸し和膳 レシピ

そばの名産地からその名がついた信州蒸し。季節の魚をそばと一緒に蒸して、純白の器に盛り付け。患者様との話題にもつながりそうです。二色のわらびもちのデザートで食べる楽しみを添えました。

- 白身魚の信州蒸し (D239IWC) P219 / (PP018CL) P253
- 桜えびと枝豆の炊き込みごはん (A105IWD) P218
- タラモサラダ (E267LBN) P57 / (PP012CL) P252
- 二色わらびもち (G68HY) P100 / (PP011CL) P252
- すまし汁 (B62NNR) P150
- 箸 (H72MBK) P315

白身魚の信州蒸し *エネルギー/152kcal
*たんぱく質/18.1g



リッチな美味しさをおつあつで ビーフストロガノフセット レシピ

肉料理は温かさがいちばん。PPカバー対応のオーバルディッシュを活かした温冷配膳車メニューです。肉料理に添えるサラダのドレッシングは、さっぱりしたノンオイルに。色合いの地味な献立には、カラフルな食器が重宝します。

- ビーフストロガノフ・バターライス添え (E220sDY) P76 / (PP122CL) P255
- 野菜サラダ (G195oGD) P61 / (PP111CL) P254
- ミルクプリン (GC24CL) P294 / (PP011CL) P252
- タンブラー (C39GND) P63
- フォーク (H372Y) P311
- スプーン (H373Y) P311

ビーフストロガノフ・バターライス添え *エネルギー / 635kcal
*たんぱく質 / 22.2g



寒い時期にうれしい献立 ロールキャベツセット レシピ

クリームソースで煮込んだロールキャベツは、カルシウムもたっぷり。耳付きのボールなら見た目も温かく、いっそう身体も温まります。ごはんはクリームソースに合うバターライスに。副菜で野菜もしっかり摂れます。

- ロールキャベツ (E80Y) P84
- バターライス (A124HL) P220
- グリーンサラダ (G51HL) P221 / (PP011CL) P252
- スパニッシュオムレツ (G85HL) P221
- コンソメスープ (C28PK) P301 / (PP010CL) P252
- タンブラー (C9GND) P63
- フォーク (H372Y) P311
- スプーン (H373Y) P311

ロールキャベツ *エネルギー / 294kcal
*たんぱく質 / 16.7g



大人にも子どもにも人気のメニュー 煮込みハンバーグ定食 レシピ

温かさがうれしい肉料理は、温冷配膳車対応食器で。やさしい葉柄は和洋どちらの料理にもマッチ。副菜には、ビタミン、ミネラルを摂れる、サラダとヨーグルト、野菜をたっぷり添えて。

- 煮込みハンバーグ (B37LF) P224
- ごはん (A45AR) P225
- 野菜スープ (B116TMR) P148
- フルーツヨーグルト (G59LF) P224
- マセドアンサラダ (G45LF) P224
- 箸 (H62MBN) P317
- スプーン (L22MBK) P312

煮込みハンバーグ *エネルギー / 248kcal
*たんぱく質 / 14.1g

病院給食



目に鮮やかな野菜ソース 夏の彩りメニュー

夏バテを予防するビタミンB₁が豊富な豚肉に、トマト、にんじんなど、野菜たっぷりのソースをかけました。食器の鮮やかな朱色ともマッチ。そうめんのすまし汁を添え、涼しさも演出しています。

- 豚肉のソーティアブルソース (D48BKK) P231 / (PP018W) P253
- ごはん (A45BKK) P230
- そうめんのすまし汁 (B15TMB) P147
- もやしのナムル (G48BKK) P230
- ミモザサラダ (GO64SLV) P297
- 大根のゆかり和え (G27BU) P101

豚肉のソーティアブルソース *エネルギー / 199kcal
*たんぱく質 / 15.2g



寒い季節に栄養満点で温まる 冬の和風メニュー

栄養の宝庫の寒ぶりに、丁寧に照りを付けました。トマトをあしらった大豆サラダは、プレーンヨーグルトとマヨネーズのソースでおなかにやさしく。うさぎの絵柄は、和食にぴったりマッチします。

- ぶりの照り焼き (D99SJ) P106 / (PP118W) P254
- ごはん (A45SJ) P97
- なめこ汁 (295-1) P153
- ブロッコリーのかにあんかけ (G50SJ) P98
- 大豆のサラダ (GO65SLV) P297

ぶりの照り焼き *エネルギー / 165kcal
*たんぱく質 / 13.0g



栄養価の高い嚥下困難食 鶏とごぼうのおじやセット

栄養価の高い鶏肉と、食物繊維の多いごぼうをおじやにして食べやすく。他の献立も適度な粘度と流動性を持たせ、飲み込みやすくしました。地味になりがちな嚥下困難食も、食器の絵柄で明るく華やかになります。

- 鶏とごぼうのおじや (A45HT) P228
- 豆腐と野菜のあんかけ (D100HT) P229
- りんごの果肉ゼリー (G44HT) P229
- おくらとろろ (G45HT) P229
- スプーン (H314SLV) P250

鶏とごぼうのおじや *エネルギー / 284kcal
*たんぱく質 / 10.7g



あっさり風味で食が進む栄養満点メニュー こだわりヘルシー膳

消化の良い鶏肉は、食が進む柚子胡椒風味で。黒米のごはんは、ポリフェノールたっぷり。梅肉とおくらを添えた冷やっこ、湯葉のすまし汁、酢の物…。小ぶりの食器なら、多彩なヘルシーさを一度に。

- 鶏肉の柚子胡椒風味 (D50PFL) P236 / (PP016IW) P253
- 黒米ごはん (A46PFL) P236
- 変わり冷やっこ (D100PFL) P236
- いかときゅうりの酢の物 (G44PFL) P236
- 牛乳豆腐のあんかけ (G58PFL) P236
- 湯葉のすまし汁 (B55SSR) P151
- 箸 (H51GN) P316

鶏肉の柚子胡椒風味 *エネルギー/120kcal
*たんぱく質/8.6g



野菜嫌いのお子さまもペロリ 具だくさん中華セット レシピ

とろみをつけた八宝菜は、子どもたちにも食べやすく、肉や魚介、野菜もしっかり摂れる一品。器の内側に角度をつけたUD食器と小振りのレンゲなら、マンゴープリンもすくいやすく、お子さまにも最適です。

- 八宝菜 (S73SRB) P244
- ふりかけごはん (A124LF) P223
- マンゴープリン (S66SRB) P244
- 彩りサラダ (S65SRB) P244
- きのこと玉葱のスープ (C47DT) P298
- レンゲ (L6W) P312
- 箸 (H88LP) P316

八宝菜 *エネルギー/152kcal
*たんぱく質/13.9g



子どもたちの食を進める献立 さけのタルタル焼き レシピ

DHAやEPA、カルシウムなどを多く含むさけを、子どもたちの大好きなタルタルソースで。こぐまちゃんのイラストがかわいい食器に盛れば、子どもたちの食もいっそう進みます。

- さけのタルタル焼き (D17KO) P329 / (PP016IW) P253
- さつまいものレモン煮 (D10KO) P329 / (PP014CL) P253
- ごはん (J30KO) P328
- コンソメスープ (C12KO) P330
- フルーチェ (GC25PK) P294 / (PP010CL) P252
- スプーン (367KO) P330
- フォーク (366KO) P330

さけのタルタル焼き *エネルギー/144kcal
*たんぱく質/12.5g

高齢者施設給食



高齢者施設給食

食器・メニューのご提案

質の高い食膳が、
毎日の生活に充実感を与えます。

入居者の最も楽しい時間を演出するためには、おいしさだけでなく、
家庭的なあたたかさや落ち着いた雰囲気など、食欲を増す楽しさが必要。

マルケイの食器は、器らしい存在感で、日常はもちろん季節や行事の食膳を彩ります。

また、お年寄りが自立して食事しやすいよう、持ちやすい形状や、
見分けやすいはっきりとした絵柄など、数多くの工夫を凝らしています。



レシピ

高齢者施設給食の一部レシピを
ホームページでご覧いただけます。

ホーム→製品案内:マルケイ→高齢者施設給食(食器・メニューのご提案)

夏にうれしい京の味わい

はもの二色焼き膳 レシピ

京都の夏の味覚といえば、はも。柚子胡椒焼きとかば焼き、2種類の焼き方で、見た目も味わいもダブルで楽しめます。食膳を華やかに彩ってくれる、あたたかな色合いのUD食器を使いました。

- はもの二色焼き (S74CH) P243
- 梅ちぎりごはん (A74STG) P212
- 大根なます (S78CH) P243
- 赤だし (B63NNR) P150
- 湯呑 (C42KOH) P118 / (C85BBC) P93
- 箸 (H92UKN) P315
- トレー (NA6WNT) P367

はもの二色焼き

*エネルギー/223kcal *たんぱく質/23.8g



胃にもやさしい冬の行事食

七草粥 レシピ

お正月明けの行事食にぴったりの七草粥。主菜の鶏の照り焼きは、ほうれん草の卵巻きを付け合わせて、鮮やかな絵柄の器で楽しさを演出。豆乳仕立ての茶碗蒸しは、やさしい味で消化もよい一品です。

- 鶏肉の照り焼き (D168ksy) P215
- 七草粥 (A70IH) P87
- 豆乳蒸し (T13IW) P276
- 漬物三種盛り (D242ksy) P215
- 湯呑 (C23HS) P93
- スプーン (L21MTR) P312
- 箸 (H52KA) P316

鶏肉の照り焼き *エネルギー/267kcal
*たんぱく質/20.2g



お花見シーズンにぴったり

春の味わい膳 レシピ

春の訪れをお食事で楽しんでいただけます。海老とたけのこを使った炊き合わせは、春らしい色合いのうさぎの煮物碗に、桜の花を飾ったちらし寿司や、菜の花のお浸しなど、彩り豊かな春満載のメニューです。

- 春の炊き合わせ (B27HUG) P97
- 桜寿司 (A95TN) P121
- 菜の花のお浸し (D242IWC) P219
- 苺とヨーグルトの2層ムース (E267LBN) P57
- 若竹汁 (B62NNR) P150
- 箸 (H91KA) P316
- トレー (NA4SGY) P368

春の炊き合わせ *エネルギー/104kcal
*たんぱく質/10.0g



季節の食材を使った和の献立

秋のお祝い膳 レシピ

天ぶらは、旬の食材を取り入れて盛り合わせに。高齢者に人気の赤飯や、煮物の花形に抜いた高野豆腐でお祝いの雰囲気演出。ぬくもりを感じさせる素地色に茜色の絵柄の和食器が、秋らしさを醸し出してくれます。

- 天ぶら (D157AKN) P135
- 赤飯 (A74AKN) P134
- 炊き合わせ (G119AKN) P135
- 練り切りまんじゅう (D3AKN) P135
- すまし汁 (B62NNR) P150
- 箸 (H61MTR) P317
- トレー (N65WNT) P359

天ぶら *エネルギー/203kcal
*たんぱく質/8.7g

高齢者施設給食

ソフト食



味にも形にもこだわったソフト食

魚の煮付けお粥セット レシピ

柔らかなお粥に、魚の煮付けとほうれん草の和え物。見た目も大切な食事ですから、魚の形や料理の彩りにもこだわりました。飯碗はごはんが認識しやすい内側有色素地、カップはUD設計、トレーはノンスリップ加工です。

- 魚の煮付け (D253KOH) P116
- ミキサー粥 (A70IH) P87
- ほうれん草の和え物 (E253WC) P79
- とろみ付きすまし汁 (C47IH) P298
- スプーン (L10KA) P311
- トレー (NOS70GB) P357

魚の煮付け *エネルギー/104kcal
*たんぱく質/12.6g

ソフト食



色合いと形でおいしさを演出

スタミナ焼肉風セット レシピ

牛肉や野菜をミキサーにかけ、ゲル化剤で固めたソフト食です。焼肉はバーナーで焦げ目をつければ、いっそうおいしそうに。サラダも彩りにひと工夫。やわらかい食材でもすくいやすく、食器が滑りにくいUD自助食器を使用しました。

- 焼肉 (D130CAQ) P248 / (PP016CL) P253
- ミキサー粥 (A130CAQ) P248 / (PP012CL) P252
- 野菜サラダ (GC24PK) P294 / (PP011CL) P252
- とろみ付きすまし汁 (GC13Y) P205
- マグカップ (C47DT) P298
- スプーン (H344SLV) P313

焼肉 *エネルギー/162kcal
*たんぱく質/12.8g

お年寄りに人気の冬の定番

ぶり大根定食 レシピ

脂ののった寒ぶりと、その旨味が染みたホクホクの大根。冬にうれしい煮物料理の代表をメインにした献立です。副菜のれんこんまんじゅうもあつあつで。和情緒豊かな食器とお盆が、本格的な和膳の趣きを感じさせます。

- ぶり大根 (D260KOH) P114
- ごはん (A74IK) P87
- れんこんまんじゅうの銀あんかけ (G93AKK) P91
- ほうれん草としめじの和え物 (G156B) P118
- 湯呑 (C40UH) P93
- 箸 (H51GN) P316
- トレー (NA14URM) P370

ぶり大根 *エネルギー/189kcal
*たんぱく質/13.7g



カラフルな食器で春爛漫

春の彩り御膳 レシピ

漢字で魚に春と書くさわらは、早春が旬の魚。桜色の道明寺粉を載せて蒸せば、春らしさ満点の一品に。他の献立も春の食材を使い、季節の味覚を堪能していただけます。花が咲いたようなカラフルな食器が、食卓に春を運んでくれます。

- さわらの道明寺蒸し (D159IGC) P109 / (PP016CL) P253
- 豆ごはん (A69AMC) P108
- 菜の花のすまし汁 (B63NNB) P150
- 若竹煮 (G19IPC) P109 / (PP010CL) P252
- 抹茶あんみつ (G119IOC) P109 / (PP009CL) P251
- 箸 (H91MTR) P315

さわらの道明寺蒸し *エネルギー/168kcal
*たんぱく質/13.2g



具と麺を分けてひと工夫

天ぷらうどんセット

天ぷらのサクサクした食感をそのままに、ご自分で天ぷらうどんに。赤飯と豆ごはんは、ひと口大にして食べやすく。熱風式再加熱カートにも使える食器で、おいしい温度のままどうぞ。

- うどん (A141BKK) P198
- 天ぷら (S81WK・T-102) P202
- 焼きしめじの酢の物 (G39AKK) P205
- ミニおにぎり (S74IK) P201
- 箸 (H52KA) P316

天ぷらうどん *エネルギー/383kcal
*たんぱく質/16.9g



夏を元気に、土用の丑の行事食

うな玉丼セット レシピ

夏バテ解消の代名詞、うな丼を錦糸玉子で色合い良くアレンジ。ひんやり冷たい金銀豆腐は食を進めてくれます。温と冷、それぞれのおいしさを提供できるニュークックチル対応食器、ヒートサーブを使った献立です。

- うな玉丼 (AP143BB/R) P198
- 金銀豆腐 (D181FN) P202
- 夏野菜の揚げ煮 (G80CF) P205
- マンゴー (S65FR) P204
- スプーン (L10R) P311
- 箸 (H91MBN) P315

うな玉丼 *エネルギー/445kcal
*たんぱく質/18.7g

高齢者施設給食



聖なる夜の楽しい行事食

ジングルベルディナー レシピ

グリルチキンに星型のにんじんグラッセ。赤と緑のパプリカ入りピラフ、かぼちゃのスープにミニケーキと、クリスマスムードも満点。白い角皿を中心に、楽しくカラフルにセッティングしました。

- グリルチキンとえびフライ (E113IWC) P72 / (PP127CL) P254
- ピラフ (A82KOH) P113
- ポテトサラダ (G96GND) P61 / (PP011CL) P252
- かぼちゃスープ (C17HN) P299
- ミニケーキ (GC24PK) P294 / (PP011CL) P252
- スプーン (H373BN) P311
- フォーク (H372BN) P311

グリルチキンとえびフライ *エネルギー / 311kcal
*たんぱく質 / 17.2g



栄養たっぷり、朝を元気に

オムレツモーニング レシピ

ハムや野菜など具だくさんのスパニッシュオムレツに、にんじんのポタージュ、サラダを組み合わせた栄養バランスのいい朝食です。やさしい色使いの食器が、朝のひとときを彩ります。

- スパニッシュオムレツ (D182HL) P222
- ロールパン (D50HL) P221 / (PP016IW) P253
- にんじんポタージュ (C17WD) P299
- 温野菜サラダ (G81HL) P221
- コーヒーゼリー (GC24CL) P294 / (PP011CL) P252
- フォーク (H372PK) P311
- スプーン (H373PK) P311

スパニッシュオムレツ *エネルギー / 180kcal
*たんぱく質 / 11.3g



夏の食材を使った行事食

七夕ひやむぎ膳 レシピ

天の川に見立てた三色のひやむぎに、にんじん、おくらで星を描きました。なすやゴーヤを使った三品皿、みょうがとしそのごはん、夏の香りを演出。白と黒の器に彩り豊かな食材が栄える楽しい行事食の完成です。

- 七夕ひやむぎ (D259KOH) P114
- 精進揚げ・ゴーヤ炒め・冬瓜と鶏肉の吉野煮 (D263KOH) P119
- 夏の香りごはん (A83B) P113
- すいか (D256B) P116
- 箸 (H91MBN) P315
- トレー (N61BU) P363

七夕ひやむぎ *エネルギー / 227kcal
*たんぱく質 / 9.0g



食欲の落ちやすい夏にぴったり 冷しゃぶ御膳 レシビ

ぼん酢であっさりいただく豚しゃぶは、疲労回復に効果のあるビタミンB₁が豊富で、夏にぴったりの一品です。副菜にも夏の食材を使い、季節感を演出。涼しげな風情の和食器で、お年寄りに喜ばれる献立に仕上げました。

- 冷しゃぶ (D165MKZ) P137
- ごはん (A74MKZ) P136
- 冬瓜の鶏そぼろあん (D163MKZ) P137
- やまかけうなぎ (G19MKZ) P136
- ぼん酢 (D3MKZ) P137
- みそ汁 (B34B/R) P152
- トレー (T604-2) P369

冷しゃぶ *エネルギー/258kcal
*たんぱく質/15.9g



冬の健康を作るヘルシーメニュー 冬至の夕食セット

土しょうがの香りで、お年寄りにも食べやすい鶏の照り焼きバーグ、すりおろしたかぼちゃを蒸したドーム蒸し、冬の味覚が食をそそります。上品な揃い柄の高強化磁器を使って。

- 鶏の照り焼きバーグ (T97NBD) P275 / (PP016W) P253
- ごはん (T33NBD) P271
- 野菜とろろ汁 (295-3) P153
- かぼちゃのドーム蒸し (T25NBD) P273 / (PP011W) P252
- ほうれん草のお浸し (T28NBD) P273 / (PP011W) P252

鶏の照り焼きバーグ *エネルギー/173kcal
*たんぱく質/10.4g



みょうがごはんの梅酢味が食を進める 夏の元気メニュー

夏の食材みょうがを梅酢に漬け込み、炊きたてごはんには混ぜるだけ。食欲の減退しがちな夏の献立です。家庭的な雰囲気、お年寄りにも喜ばれる絵柄の高強化磁器を使いました。

- 野菜の豚肉巻き (T88isz) P274
- みょうがごはん (T33MH) P271
- ちんげん菜のソテー (T28FKK) P273
- なめこのおろし和え (T22HUG) P274
- 焼きなすのみそ汁 (B15TMB) P147
- 箸 (H31R) P317
- トレー (T604-3) P369

野菜の豚肉巻き *エネルギー/119kcal
*たんぱく質/15.2g

高齢者施設給食



手間ひまかけずにさっと出せる 目玉焼きチキンライスセット

チキンライスには目玉焼きを楽しげにトッピング。ポテトは小ぶりのものを丸ごと。手軽に作れるアイデアメニューです。持つ、すくう、食べるを助ける、UD自助食器を使用しました。

- 目玉焼きチキンライス (D130CNO) P248 / (PP016CL) P253
- 野菜コンソメ (S43CO) P246 / (C70WI) P246
- チーズバイクドポテト (G131CNO) P248 / (PP011CL) P252
- ブルーベリーヨーグルト (G132CNO) P248 / (PP010CL) P252
- シーザーサラダ (GO65SLV) P297 / (PP011CL) P252
- スプーン (H315SLV) P250

目玉焼きチキンライス *エネルギー / 476kcal
*たんぱく質 / 19.5g



敬老の日におすすめの行事食 秋の松花堂弁当 レシピ

お年寄りに人気の高いお刺身と天ぷらに、炊き合わせなどを組み合わせた、彩り豊かなお弁当。栗ごはんは秋の味覚も味わえます。華やかな松花堂弁当箱なら、いつもと違うお祝いムードが演出できます。

- 天ぷら (D86AJR) P149
- 炊き合わせ (G68HP) P100
- お刺身 (G38AA) P102
- うざくと西京焼き (G109IOC) P83
- 栗ごはん (G121DBN) P57
- すまし汁 (G122LBN) P57
- 松花堂弁当箱 (F25R) P259
- 箸 (H92SRD) P315

天ぷら *エネルギー / 155kcal
*たんぱく質 / 4.4g



コンパクトサイズのお弁当箱で ツイントレー幕の内

温冷配膳車のツイントレーにすっきり納まる弁当箱で、行事食に幕の内はいかが。紅ざけ、ししとう、卵焼き、賀茂なすと、鮮やかな彩りが、お年寄りの目も口も楽しませてくれます。

- さけの若狭焼き・豆腐田楽・かぶの三品漬け・卵焼き・賀茂なすの揚げだし・フルーツ (F35GN) P260 / (F31SJ) P262
- ごはん (A46STO) P89
- ぶた汁 (B54SSR) P151
- 箸 (H31BU) P317

さけの若狭焼き *エネルギー / 80kcal
*たんぱく質 / 11.5g

ユニットケア給食

ユニットケアの生活の中でも、重要度の高い食事の時間。温かく、おいしい食事はもちろん、会話や準備、片付けも楽しみながら、ひとときを過ごしてもらうことが大切です。それをより効率的に行えるよう、最近では多くの施設が再加熱カートや冷蔵機能付き再

加熱機器を採用されています。

マルケイでは、機能性だけでなく、本物の器らしい風合いを備えた個別食器から、バイキング用の大皿まで、豊富な品揃えでユニットケアの食膳をサポートしています。

バイキング形式

自分で盛り付け、配膳するなど、「自分でする」という要素を多く盛り込めます。



個別食器形式

個別食器に盛り付けられた料理を自分でテーブルに運びます。



家庭的なメニューで食欲アップ ユニットケア和食セット

焼き魚や肉じゃがなど、お年寄りに好まれる定番メニューのセットです。丈夫で軽く、扱いやすい高強化磁器は、風情あふれる本格絵付けも自慢。ご家庭での食事を思い起こさせる食膳です。

- 焼き魚・だし巻き卵・いんげん豆 (T88isz) P274
- ごはん (T34A0) P272
- 肉じゃが (T18BD) P272
- かにあんかけ豆腐 (T25HTO) P273
- はるさめサラダ (T22NBD) P274
- しめじとみょうがのすまし汁 (B115TMB) P148
- 箸 (H52GN) P316

肉じゃが

* エネルギー / 288kcal
* たんぱく質 / 10.0g

産業給食



産業給食

食器・メニューのご提案

お客さまの満足度を高める 新しいメニューと演出が必須。

ビュッフェ形式や、フードコートスタイルが人気を集め、オーガニック、減塩、地産地消、メタボ対策など、メニュー展開は多様化の一途。一方、経営合理化の観点から、作業効率の向上も重要な課題です。マルケイの食器は、豊富なラインナップで、様々な献立に対応。耐熱・耐久性や収納性など、キメ細かな工夫でサービスの効率化に貢献します。



レシピ

産業給食の一部レシピを
ホームページでご覧いただけます。

ホーム→製品案内:マルケイ→産業給食(食器・メニューのご提案)

ソースと食器で彩り豊かに あじのパン粉焼き フレンチ風 レシピ

香ばしくカリッとした食感のパン粉焼き。オリーブオイルが魚のくせを抑え、そらまめ、トマト、スライスアーモンドを使ったソースの彩りが食欲をそそります。カフェ風の食器やトレーを使えば、おしゃれな洋風セットに。

- あじのパン粉焼き (E281NAV) P54
- パン (E283GB) P54
- コンソメスープ (C28V) P301
- マッシュルームとリンゴのサラダ (G126GY) P53
- タンブラー (CT78CL) P295
- ナイフ (H341SLV) P313
- フォーク (H342SLV) P313
- トレー (NOS67BE) P357



和洋折衷で年配の方にもアピール ローストビーフ膳 レシピ

食卓を豪華に飾るローストビーフは、ほどよく柔らかく、さっぱりと食べられ、年配の方にも人気の肉料理。ガーリックライスと酒粕スープを添えました。和の角皿に姿よく盛れば、和洋折衷の上品な定食メニューのできあがりです。

- ローストビーフ (D257koh) P115
- ガーリックライス (A78wod) P68
- 酒粕スープ (B39trc) P64
- カップ (C9wgd) P69
- 箸 (H101lbn) P314
- トレイ (NA6lok) P367



女性に人気の五穀米でヘルシーに ナチュラルコロッケ ランチ レシピ

ポテトコロッケにはハーブを飾って、おしゃれな主菜に。赤・黄・緑、3色トマトのサラダや、冷たくてクリーミーなピシソワーズを添えて今風のランチに。木の風合いの食器でナチュラルさ、ヘルシーさを演出しました。

- ハーブとポテトのコロッケ (E262dbn) P58
- 五穀米ご飯 (G121lbn) P57
- トマトサラダ (G96pkd) P61
- ピシソワーズ (G122dbn) P57
- タンブラー (CT78b) P295
- 箸 (H92mbn) P315
- トレイ (N61w) P363



彩りのよい食材とソースで華やかに バーニャカウダランチ レシピ

蒸した魚介やソーセージ、生野菜をバーニャカウダ、サルサ、ガーリックの3色ソースでいただくランチ。調理の手間が少ない割に見栄えのよいメニューです。石物風食器が食材の色合いを引き立ててくれます。

- ピラフ (A78wd) P68
- 魚介と生野菜 (D258ism) P114
- バーニャカウダソース (G78spw) P100
- サルサソース (G78iwc) P100
- ガーリックマヨネーズソース (G78syw) P100
- パンプキンスープ (G122dbn) P57
- 箸 (H52gn) P316
- トレイ (N31wnt) P359

産業給食



日本、イタリア、中国の味わいが集合 和洋中ハイブリッドセット レシピ

イタリアンと中華を合体させたトマトスープのラーメン。サーモンとアボカドをのせたご飯はモダンな角皿に。麺とご飯のセットが、おしゃれな器と食材の組み合わせで、斬新なカフェ風ランチになりました。

- トマトラーメン (L66BKC) P185
- サーモンアボカドライス (E224IWC) P71
- タンブラー (CT78CL) P295
- レンゲ (L5G) P312
- 箸 (H71MBK) P315
- トレー (N61PK) P363



魚が主菜のヘルシーメニュー さわらのハーブソテーランチ レシピ

DHAやEPA、良質なたんぱく質が豊富なさわらを使ったヘルシーな一品です。ハーブの香りとカラフルな食器で、普段あまり魚を食べない人にもアピールできるメニューに変身。副菜もヘルシーさにこだわりました。

- さわらのハーブソテー (E155IWC) P73
- 雑穀ごはん (A69Ioc) P108
- おかわかめと花びら茸のお浸し (G105Ipc) P82
- コンソメスープ (C47Dt) P298
- カッテージチーズとフルーツのはちみつソース (G107Igc) P82
- 箸 (H61MBN) P317
- トレー (N65WM) P358



ちょっと気取った赤いプレートが印象的 イタリアンカフェランチ レシピ

表面をカリッと焼き上げたチキンに、ラディッシュやズッキーニなどの洋野菜を添えて、おしゃれなカフェ風のランチに。カラフルなプレートやボールを組み合わせれば、ランチタイムの楽しさもいっそう広がります。

- 鶏のポアレ (E191RC) P62
- クリームチーズとスナックエンドウのサラダ (G97YD) P61
- しょうがごはん (G112GND) P60
- タンブラー (C9IWD) P69
- 箸 (H91MTR) P315
- トレー (N61W) P363



定番のうなぎをアレンジ

うなぎカツ丼セット レシピ

うなぎの蒲焼きにパン粉を付けてカツに。低コストでボリュームが出せる一品です。身が柔らかいうなぎは、カットせず提供でき、作業効率アップ。和風メニューをモダンに見せる食器使いです。

- うなぎカツ丼 (A86iWD) P68
- おくらのお浸し (G2sJ) P99
- 野菜サラダ (E162bWC) P75
- みそ汁 (B33b/R) P152
- 湯呑 (C9iWD) P69
- トレー (N22GN) P361



栄養とおいしさをシンプルな白い器で

スパイシー&ヘルシーランチ レシピ

トンテキの胡椒と、カレー風味ポテトが食欲を増進。豚肉や豆腐は、良質のたんぱく質を含み、栄養バランスのよいヘルシーな献立です。シンプルな白い食器がおいしさを際立たせます。

- トンテキの黒胡椒風味 (E171iwc) P66
- ごはん (A78iWD) P68
- 豆腐サラダ (G96iWD) P69
- スープ (C17iWD) P299
- タンブラー (CT78cL) P295
- 箸 (H72MBK) P315
- トレー (N61PK) P363



いつもの揚げ物にひと工夫

彩り野菜のフリッターランチ

色鮮やかな洋風野菜やえびを、サクッとした食感のフリッターに。おくらを使ったグリーンかつゆは、一味違う新しい味覚。黒い和食器に飾るように盛って、おいしさをリッチに演出します。

- 彩り野菜のフリッター (D258b) P114
- おくらかつゆ (H15b) P118
- 白ごはん (A46EH) P89
- わかめ汁 (B61NNR) P150
- 塩・かぶらの漬物 (D262b) P119
- 箸 (H91MBN) P315
- トレー (N61BU) P363

産業給食



白い器でスタイリッシュに カフェ風ヘルシーランチ

ほたて貝柱をグリルした主菜に、色鮮やかなにんじんマリネとピラフ。栄養バランスの取れたランチです。サラダ、パンプキンスープ、フルーツポンチなど、カラフルな食材を純白の器が引き立てます。

- ほたてグリルプレート (E146IWC) P77
- サラダ (E142IWD) P80
- フルーツポンチ (E134IWD) P84
- パンプキンスープ (C17IWD) P299
- タンブラー (C33AY) P305
- トレイ (N61W) P363



体にいい“おいしさ”を少しずつ バランス和定食

食物繊維やミネラルたっぷりの十五穀米ごはんは、目安線入りの飯碗で適量をアピール。栄養バランスに気を配ったマリネやサラダを3連プレートに盛り付けたヘルシーな献立です。

- サーモンと枝豆のポテトサラダ・えびと野菜のマリネ (E213IWC) P77
- ブルーベリーヨーグルト (GC26GN) P294
- きゅうりとしょうがのサラダ (G96 IWD) P69
- 十五穀米ごはん (A78HOP) P88
- 千切りすまし (B39TRC) P64
- タンブラー (C34I) P305
- 箸 (H72MTR) P315
- トレイ (NA4SGY) P368



カロリー控えめ、食べごたえしっかり ヘルシーピカタランチ

野菜ソテーを添えた、ヘルシーなチキンピカタをメインに、コールスローサラダとオレンジデザートで彩りも豊かに。鮮やかなグリーンの葉柄の器が、ランチタイムを明るく爽やかに演出します。

- チキンピカタ (E93NR) P159
- パン (E96NR) P159
- オレンジデザート (E151NR) P158
- コールスローサラダ (E134NR) P158
- コンソメスープ (C17F) P299
- スプーン (L22MBK) P312
- トレイ (N61GN) P363



陽気でリッチな地中海風メニュー すずきのポワレランチ

地中海でも親しまれる魚、すずき。フレンチでは、ポワレが人気のメニューです。ボリューム感ある白身をオニオンフライにのせてリッチに。陽気なおいしさには、明るい花柄の洋皿が似合います。

- すずきのポワレ (E93EP) P164
- ライス (E95EP) P164
- ビーンズサラダ (G45EP) P164
- カレースープ (S45wi) P300
- トレイ (N22GN) P361



鶏肉をポテトサラダでボリュームアップ 若鶏の変わりカツ定食 レシピ

普段、付け合わせとして使うポテトサラダを鶏肉にまぶして揚げれば、いつものチキンカツが大変身。ひと手間で、目先が変わります。本格的な和食器の風情が、こだわりの味を演出します。

- 若鶏の変わりカツ (D141TN) P120
- ごはん (A79ABC) P65
- 白菜の浅漬け (D148TN) P120
- すまし汁 (B34B/R) P152
- 箸 (H61MTR) P317
- トレイ (T604-3) P369



人気のパスタにキッシュを添えて トマトとオリーブのパスタ レシピ

トマトを使った定番パスタ。ナポリ名物のマリナーソースのあっさりとした味わいが人気です。ほうれん草入りのキッシュとお揃いの食器を使っておしゃれなヘルシーランチに。

- トマトとオリーブのパスタ (E198AL) P157
- ほうれん草のキッシュ (E196AL) P157
- さつまいものサラダ (G195YD) P61
- タンブラー (C390GD) P63
- トレイ (N65BU) P360

産業給食



エスニック風ソースとライスでおしゃれに サーモンのポルチュゲーズ

さけのムニエルに、トマトと野菜たっぷりのソースをかけました。目に鮮やかなターメリックライスとの相性も抜群。洋皿の軽やかなラインが、料理をよりおいしそうに演出します。

- サーモンのポルチュゲーズ (E93LL) P161
- ターメリックライス (E95LL) P161
- サラダ (G10LL) P160
- コンソメスープ (C18PY) P301
- トレイ (N26GN) P363



ちょっと目先を変えて海の幸たっぷり シーフードカレーセット

お昼の人気メニュー、カレーに海の幸をふんだんに使いました。サラダとスープを添えれば、栄養のバランスも向上。上品なライン柄の食器が、カレーのシンプルなおいしさにマッチします。

- シーフードカレー (M105SN) P169
- コンビネーションサラダ (M118SN) P168
- スープ (C18PY) P301
- タンブラー (CC89CL) P296
- トレイ (N31PK) P362



お刺身をサラダ感覚でひと工夫 海鮮サラダ盛り膳

サーモンとたこのお刺身をかいわれと白髪ねぎで和えて、おしゃれなサラダ風の一品に。主菜と薬味入れの个性的な器をはじめ、彩り豊かなセッティングで、いつものお刺身が華やかに変身。

- 海鮮サラダ盛り (E141TBD) P80
- 大根おろし (E144TBD) P80
- ごはん (A74KIT) P90
- みそ汁 (B55SSR) P151
- 漬物 (G82KIS) P101
- 湯呑 (C20IT) P93
- 箸 (H32R) P317
- トレイ (T604-2) P369



DHA、EPAが豊富。栄養価と彩りを考えた あじの南蛮漬け定食

あじは、たんぱく質に富み、成人病予防が期待できるDHA、コレステロール値を下げるEPAなどを含んでいます。カラフルなピーマンのあんが土物感覚の角皿に映え、食欲も増進。

- あじの南蛮漬け (D68sa) P139
- ゆかりごはん (A35sa) P138
- 冷やっこ (G47sa) P139
- 焼きなすとみょうがのみそ汁 (295-1) P153
- 湯呑 (C23sj) P107
- トレイ (N31bu) P362



目もおなかも満足。彩りが食欲をそそる かうどんとそぼろ丼セット

鶏・卵・さけの3つ味のそぼろのをせたミニ丼に、かうどんを組み合わせました。味のバラエティに、料理の彩り、そして器の質感が相まって、和の昼食を楽しく演出します。

- かうどん (A28bnb) P123
- 三色そぼろ丼 (A53sj) P96
- 漬物 (G26gn) P101
- 湯呑 (C21ma) P307
- 箸 (H32b) P317
- トレイ (N26wm) P358



おしゃれなパスタを少し気取って キャベツと生ハムのパスタ

新キャベツの淡いグリーンと、生ハムのピンクが春らしさを感じさせる、女性に人気のパスタです。しっかりしたライン柄の強化磁器が、メニューをリッチに上品に演出してくれます。

- キャベツと生ハムのパスタ (T55sob) P278
- パン (T53sob) P278
- リーフサラダ (T60sob) P278
- コーヒー (T65sob・T68sob) P278
- タンブラー (CO99slv) P297
- トレイ (N61bu) P363

高強化磁器

外食・アラカルト

コブサラダ ライス レシピ

カラフルで栄養豊富なコブサラダをヘルシーな雑穀米のごはんに載せました。あり合わせの具材でも、盛り付けや食器に工夫すれば、目先の変わった一品に。

- コブサラダライス (E112oL) P156
- タルタルソース (G701wC) P100
- タンブラー (CT78cL) P295
- スプーン (H344sLV) P313
- トレイ (NA5wNT) P367



スープパスタ レシピ

茹で時間が短く、手軽に作れるファルファッレに、ベーコンやセロリを加えたコンソメ味のスープパスタ。幅広リムの食器なら、少量でも盛り栄えます。

- スープパスタ (E285NAV) P55
- トマトサラダ (G125GY) P53
- タンブラー (CT78B) P295
- フォーク (H342sLV) P313
- スプーン (H343sLV) P313

外食・アラカルト

食器・メニューのご提案

料理と器の組み合わせが
おいしさを引き立てます。



レシピ

外食・アラカルトの一部レシピを
ホームページでご覧いただけます。

ホーム→製品案内:マルケイ→外食・アラカルト(食器・メニューのご提案)



主 菜



鴨肉のロースト (E171IWC) P66

バルサミコソースの酸味と粒胡椒のスパイシーさが絶妙。純白の器でおしゃれな一品に。



ぜいたく二品盛り (E271LBN) P59 / (G78DR) P100 レシピ

若鶏の醤油ソテーと、白身魚とえびのフライ。角型プレートなら一皿に主菜の二品盛りもOK。



さんまの塩焼き (D251KOH) P117

パリッと焼けた香ばしい皮目と、脂たっぷりの旨味。秋のごちそうを一丸ごと長角皿に載せて。



豚の角煮入り野菜の煮物 (S72HSS) P227

豚の角煮に、なすやししとう、しめじなどの野菜を付け合わせた味わい豊かな一品です。



鴨の治部煮 (B45KAN) P104

鴨ロースに薄く片栗粉をつけ、だしで煮た金沢の郷土料理。彩りの野菜をアレンジしました。



海の幸の食べるスープ (E94BRO) P167

女性に人気の食スタイル、食べるスープです。野菜も摂れてボリュームたっぷり。



えびの鬼殻焼き (E111IWC) P72 / (G66GNB) P126

スタイリッシュな角皿を使い、千切りにして揚げたポテトにえびを飾ります。中央の千代口にはぼん酢を。



おろしロースカツ (D93GNB) P127

人気のトンカツに大根おろしを添え、ヘルシーさを演出。モダンな和の器がじっくり馴染みます。



ビーフシチュー (E97HT) P229

ビーフシチューにトーストしたフランスパンを飾って。ピンクの帯柄の器が料理を明るく彩ります。



網春巻きのエスニック風 (E60BM) P162

網春巻きをカゴのような形に揚げ、中にドライカレーを盛った、目にも新しいおしゃれな一品。



さわらの西京焼き (D90SJ) P106

季節感のある和の焼き魚メニュー。本格的な和食器のたたずまいが、料理をきわ立たせます。

外食・アラカルト

ごはん・パン類



あんかけオムレツ丼 (A137LBN) P58 レシピ
 トロリとしたあんを食べる和風オムレツを丼に。和にも洋にも使える、ウッディな器が似合います。



かつおのたたき丼 (A86KYC) P65
 かつおの赤、小松菜の緑、ごはんの白。食材の彩りをいっそう新鮮に見せる黒い丼に盛りました。



中華カフェランチ (E191Y) P62
 ワンプレートに仕上げたカフェ風中華。個性的な黄色いプレートがエスニック情緒を感じさせます。



野菜とえびのカレー丼 (A86IWD) P68
 野菜とえびの形を活かしたスパイシーなカレー丼。白い器が食材の色合いを引き立てます。



洋風ちらし寿司 (E141IWD) P80
 アボカドとえびで洋風に仕立てたちらし寿司。スタイリッシュな器に盛って、しゃれた一品に。



ピビンバ丼 (A96ISM) P111
 人気の韓国風混ぜご飯、ピビンバ。石物風の丼が本場の雰囲気を出してくれます。



ほくほく野菜のオムライス (E109IWC) P72
 栄養バランスにも気を配ったオムライス。角皿を使えば、盛り付けもセンスアップして見えます。



さけといくらの北海親子丼 (D158HNS) P103
 海の幸を活かした丼。大胆な筆づかいの器が雄大な北海のイメージにぴったりです。



カスケート (E262LBN) P58
 野菜やハムをはさんだバゲットサンド。自然な木の風合いの食器が、おいしさをやさしく演出します。



ステーキ丼 (A19TMB) P147
 厚めの牛肉に大根おろしとかいわれのをせ、ぼん酢でさっぱりと。



豪快焼肉丼 (A44MTO) P89
 たっぶりの焼肉と大ぶりのししとう、玉ねぎをトッピング。ガーリック風味のタレと山椒が相性ぴったり。



えび天丼 (A65SSR) P151

大きな車えびを2尾、豪華に。れんこんや青じそ、しいたけなど、野菜もふんだんに添えた人気の定番丼です。



豚しゃぶ丼 (A96HNS) P95 レシピ

豚肉をあっさりいただくヘルシーな丼。スリムな形状の丼なら、少なめのご飯でも盛り栄えます。



さけとレタスのチャーハン (L30GO) P187

レタスの食感とさけの歯ごたえが絶妙。モダンな中華柄との相性もぴったりです。



祭りちらし (D93BUB) P127

海の幸と山の幸を彩りも鮮やかに盛り付け、郷土料理風に。



海鮮サラダ丼 (E161BWC) P75

ヘルシー感覚のサラダ丼は、曲線の変化が美しい深皿に盛り付ければ、女性にもアピールする一品に。



ベジタブルカレー (E126SYD) P76

おくら、なす、かぼちゃ、レッドベル、風味も彩りも賑やかに、ヘルシー野菜をたっぷり使った変わりカレーです。



野菜たっぷりのドリア (T78SOB) P278

季節の野菜を使い、焦げ目も香ばしいドリアに。オープンにも使える強化磁器のグラタン皿で。



サーモンのチーズリゾット

(D259KOH) P114 / (H17B) P114 / (H17KOH) P114 / (L9KA) P311 / (C35IWC) P305

クリームスープで煮込んだリゾットに、炒めたサーモンをトッピング。白い器に彩りが栄えます。



外食・アラカルト

麺類



えびとにらの油そば (A87SHK) P183 レシピ
 スープがない分、味わいが濃厚な油そば。大胆な絵柄の大型麵鉢なら、少なめでも盛り栄えます。



豆乳ラーメン (L65TRC) P185
 豆乳スープに、鶏肉、レタス、クコの実を使ったヘルシーラーメン。朝顔型麵鉢でスープも減量。



海山の幸の冷製パスタ (E229IWC) P74
 まいたけ、バジル、とびこをトッピング。リムのカーブが個性的な白い器でおしゃれに。



桜えびと枝豆のパスタ (D258B) P114
 旬の食材が春らしさを感じさせる和風パスタ。手捏ね風の器が本格パスタのおいしさを演出します。



うにとすだちの和そば (A84TRC) P64
 濃厚なういの味わいと、爽やかなすだちの香りを一鉢で。モダンな麵鉢が上品さを醸し出します。



イタリアンつけ麺 (E127SYD) P76 / (E134 IWD) P84
 フィットチーネに焼いたすずきをのせ、魚介のうま味のつけ汁で。ハーフサイズの器に盛り付けました。



あげと京野菜のうどん (A90TN) P121
 うすあげ、しろ菜、金時にんじんで、あっさり上品な京風に。黒い麵鉢にうどんが映えます。



スタミナラーメン (A88B) P112
 豚肉と野菜をたっぷりのせたラーメンです。幅広リムで盛り栄えのする麵鉢でボリューム感を演出。



二色ざる (D193BNB・H10BNB・H11BNB・T-1) P127
 ボリューム感のある、そばとうどんの二色盛り。モダンな和皿が、涼しさとおいしさを演出します。



ほたてのパイタン麺 (L60SER) P182
 ほたて貝柱とみずなをコクのあるパイタン麺に。両面絵付けの麵鉢が、贅沢さを際立たせます。



キムチラーメン (L53Go) P187
 人気の韓国食材キムチを使ったぴり辛ラーメン。斬新な中華柄とよく合います。



冷やし中華 (L27G0) P187

栄養バランスもよく、彩りも鮮やか。中華柄の麺鉢と相まって食欲をそそります。



月見焼きそば (E97LL) P161

シンプルな焼きそばに目玉焼きをのせるだけで、ボリューム感がアップ。ストライプ柄が似合います。



ボンゴレビアンコ (E59sJB) P163

あさりの味を活かした、シンプルなソースのパスタ料理。器の凝った柄が、おいしさを引き立てます。



サラダ



紫たまねぎのサラダ レシピ

(G105IPC) P82

紫たまねぎに枝豆を和え、レッドペッパーをトッピングしたさっぱりサラダ。



黒豆のポテトサラダ

(G96GND) P61

いつものポテトサラダに黒豆を和えて、小鉢ひとつで食べたえあるサラダです。



アボカドまるごとサラダ

(E177IWC) P67

リコッタチーズと蜂蜜をトッピング。今風の白いサラダボールがおしゃれです。



温野菜の3色サラダ

(E151IWD) P81

蒸したブロッコリー、カリフラワー、プチトマトの3色野菜を、白い器でカラフルに。



生野菜のサラダ

(E133IWD) P84

アンチョビとにんにくで作るパーニャカウダソースが生野菜にマッチします。



おかわかめサラダ

(E267LBN) P57

ミネラル豊富なおかわかめと海藻サラダを和えたヘルシーな小鉢です。



オリーブサラダ

(GC23GN) P294

透明な器が涼しげなサラダ。オリーブの味の味わいで、ひと味違う一品に。

パーニャカウダサラダ

(E191IWC) P67 / (G97GND) P61

野菜をおいしく摂れるパーニャカウダは女性に人気のメニュー。真っ白なプレートが、新鮮な野菜の色合いを引き立てます。



外食・アラカルト



小鉢
メニュー



ブロッコリーサラダ レシピ
(E253IWC) P79
ブロッコリーとゆで卵の食べごたえあるサラダ。変形角小鉢でセンスよく。



肉じゃが
(G19MKZ) P136
上品な絵柄の土物風小鉢が、おふくろの味のイメージをいっそう引き立てます。



冷奴
(E143TBD) P80
シンプルな一品も、おしゃれなデザインの小鉢を使えば、盛り栄えがします。



たこ焼きの揚げだし風
(G91KIU) P91
揚げたたこ焼きをあつあつのだし汁に。大根おろしと七味をきかせてどうぞ。



ねばねばヘルシー小鉢
(G96IWD) P69
体に良いムコ多糖類を含むねばねば食品、山いも、おくら、なめこを一鉢に。



焼き鳥
(D166MKZ) P137
タレがおいしさをそる焼き鳥。小判形の和皿が、豊かな表情を加えます。



さんまのつけ焼き
(E128IWD) P81
脂のつたさんまをつけ焼きに。ししとうや香味野菜が食欲をそそります。



えびのチリソース
(E136IWD) P79
えびのぷりぷりした食感にピリ辛ソースがびったり。白髪ねぎをトッピングして。



3色野菜の変わりナムル
(D144TN) P120
きのこ、にんじん、かいわれをごま油で和えて。黒い和皿に彩りも鮮やか。



青菜の湯葉巻き レシピ
(D57SJ) P105
青菜、セロリ、かにスティックを湯葉で巻き、フライパンできつね色に。



さといものごまみそ和え
(D86AJB) P149
ゆでたさといものにごまみそをからめ、木の芽をトッピング。上品な秋の味覚です。



野菜かき揚げ
(D69SA) P139
ちょっともの足りない時のサイドディッシュにいかがでしょう。



ほうれん草と明太マヨネーズ
(G63SJ) P99
マイルドなマヨネーズに、明太子のピリリとした味がアクセントを。



リングいかのマリネ
(E76LL) P161
リングいかと彩りのよい野菜を使い、さっぱりとした味に仕上げました。



ミニロールキャベツ
(G67GNB) P126
食べやすいひと口サイズのロールキャベツにホワイトソースをたっぷり。



健康テーマで色分け、ヘルシー小鉢

日頃不足しがちな栄養素をしっかり摂れる、体にやさしい9色の小鉢メニューです。利用者の健康増進に役立ち、客単価のアップにもつながります。

- ① 老化防止
健菜きんぴら (G96RD) P61
- ② 疲労回復
たこのオリーブバジル和え (G96GND) P61
- ③ 貧血防止
レバーのバルサミコ煮 (G96YD) P61
- ④ 疲れ目予防
ブルーベリーヨーグルト (G96OGD) P61
- ⑤ ストレス予防
れんごんの梅風味和え (G96ABC) P65
- ⑥ 整腸作用
ごぼうとさつまいものハニーマヨサラダ (G96BNC) P65
- ⑦ 体熱産生
(食欲増進・脂肪燃焼・発汗作用など)
キムチ雑炊 (G96KYC) P65
- ⑧ 骨密度強化
しいたけのレタス包み (G96IWD) P69
- ⑨ お肌の健康
納豆・おくら・鶏肉の和え物 (G96PKD) P61



デザート



チョコレートムース
(G109IGC) P83

濃厚なチョコレート風味となめらかな口当たり。リーフボールで個性的に。



ヨーグルトグラノーラ レシピ
(G195OGD) P61

フルーツグラノーラにヨーグルトをかけて。カラフルな小鉢が似合います。



小倉白玉
(G79HP) P100

粒あんと白玉のやさしい甘さ。かわいいた花柄の小鉢が女性にアピールします。



フローズンフルーツとアイスクリーム
(GO66SLV) P297

凍らせた果物をアイスにトッピング。透明感のある器が涼しさを際立たせます。



ヨーグルトゼリー
(GC54CL) P296

さっぱりとしたヨーグルトは、食後のデザートに最適です。



ビスケットサンド
(G77SYW) P100

ビスケットにクリームを挟んでひと工夫。かわいい小鉢でおしゃれなスイーツに。

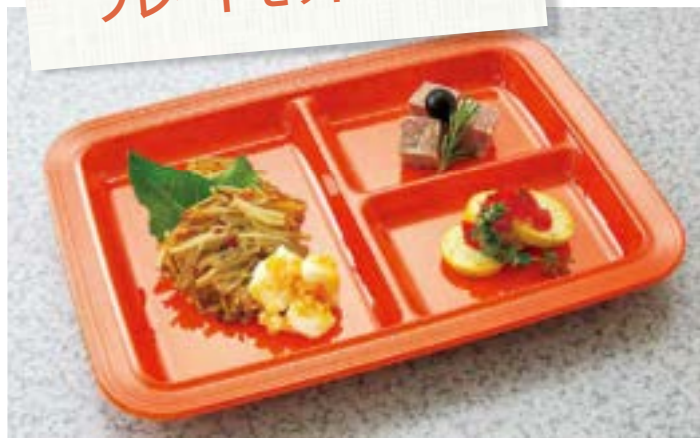


タピオカフルーツ
(GC26GN) P294

フルーツにタピオカを加えるだけ。ひと工夫で食感が楽しいデザートに。

外食・アラカルト

プレートセットメニュー



カフェ風ポテトプレート (E1930G) P63

細切りのハッシュドポテトを主食に、ズッキーニと赤ピーマンのソテー、テリーヌを添えました。ピビッドな色のプレートを使ったカフェ風のランチです。



ポークソテーランチ レシピ

豚肉のソテーをメインに、ズッキーニとグリーンパプリカのハーブソテーを添えて。サラダには、プレートにぴったり載る透明ボールを使いました。

- 豚肉・野菜のソテー (E215IWC) P78
- 赤こんにゃくの白和えサラダ (GC25CL) P294
- あさつきごはん (E134IWD) P84



ビュッフェプレート

仕切り付きプレートは、ビュッフェ形式の給食に最適。好きなものを少しずつ、品数多く食べたいというお客さまのご要望にお応えします。

- ビュッフェプレート (E209IWC) P288
- ごはん (E134IWD) P84
- ヨーグルトデザート (G77IWC) P100
- コンソメスープ (M575PW) P304
- 箸 (H72MBN) P315



ナンと3色カレー

トマト、ほうれん草、チキンのカレーにナンをセットしたエスニックメニュー。大皿の気取らない柄は、料理のジャンルを選びません。

- ナン (E58WA) P163
- トマトカレー (G31GNB) P126
- ほうれん草カレー (G31BNB) P126
- チキンカレー (G31BUB) P126
- タンブラー (CO99AMB) P297



イタリアンお子さまランチ

ミニピザとマカロニパスタをメインに、イタリア風に仕立てたお子さまランチ。かわいいこぐまちゃんのプレートがよく合います。

- イタリアンお子さまランチ (E15KO) P329
- ミネストローネスープ (C16KO) P330



お子さまランチ (E10KJ) P345

定番のケチャップライスやハンバーグを楽しくじらのプレートに。お子さまもきっと大満足です。

© わかやまけん・こぐま社
Licensed by Cosmo Merchandising

ビュッフェ・中食



ビュッフェ・中食

食器・メニューのご提案

器を上手に使って 効果的な陳列、演出を。

ホテルや外食、給食などでビュッフェ、バイキングが人気です。朝食、ランチからパーティまで、和洋中のジャンルにこだわらない大型食器を豊富にご用意。デリカ・惣菜売場では、機能性を考えた陳列が決め手。ケースから出し入れしやすいリム設計など、使い勝手にも配慮しています。

シンプルな大型食器で
メニューの彩りをアピール

洋風ビュッフェ

お料理の味わいをたっぷり堪能いただくだけでなく、彩り豊かなセッティングで目でも楽しんでいただくことがビュッフェでは大切です。清潔感あふれる純白の食器と色鮮やかなメニューが、ビュッフェの楽しさをますます盛り上げてくれます。

- ロールキャベツとカナッペ (E245IWC) P281
- チキンとそらまめのパスタ (E245IWC) P281
- フルーツサラダ (E235IWC) P280
- ロマネスコのグリーンサラダ (E235IWC) P280

ビュッフェ・中食



筑前煮

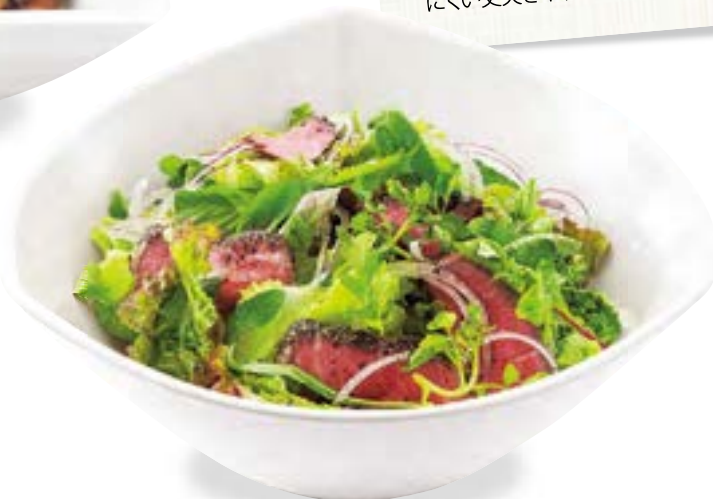
(E235IWC) P280

和食の料理でも違和感なく盛り付けられるシンプルな色とデザインの大型ボールです。

ローストビーフサラダ

(E238IWC) P281

サラダもたっぷり盛り付けられる容量3Lの大型ボール。落としても割れにくい丈夫さや軽さも特長です。



スイーツデザート

(E245IWC) P281 / (GC26CL) P294

長さ45cmの大型プレート。ケーキやカナッペもたっぷり並べられます。艶やかな光沢や不均一な表面処理が高級感を演出します。



海の幸マリネ

(E236IWC) P281

リーフ型の個性的なプレートです。マリネやパスタなど汁気のある料理をおしゃれに盛るのに最適です。



和朝食プレート

(D268B) P284

朝食の人気メニュー、だし巻き卵や焼き鮭。石物風の黒いプレートが和食の彩りをいっそう引き立てます。



京風煮物

(D265KOH) P284

ひろうす(がんもどき)や六方小さいもを使った京風の炊き合わせ。良質の和食器が古都の風情を醸し出します。

デリカ、惣菜の陳列でも活躍します。



ケーキ

(E65RF) P283

フルーツ柄のレリーフプラターは洋菓子に最適。ケーキバイキングにも使えます。

和風煮物

(D223MA) P285

深みのある盛鉢なら、汁気のある煮物もたっぷり。美しく積み上げれば、演出効果も高まります。



フリッター

(E240WC) P282 / (T-105) P282

美しく豪華に陳列できる大型バット。専用スノコ網を使えば、揚げ物や焼き物のおいしさを保てます。



幼児・学校給食



アレルギーなし
主菜【さけのピカタ】

幼児・学校給食

食器・メニューのご提案

「食育」の観点から見直され、給食の役割はますます重要に。

幼児・学校給食は、「食育」の観点から見直され、子どもたちの自主性を育み、栄養や食生活への関心を高める役割が期待されています。マルケイは、子どもたちが使いやすい形状、高い安全性、作業効率の良さ、アレルギー食への対応など、幼児・学校給食に求められる諸条件を高いレベルで満たした食器で、給食サービスをサポートします。



レシピ

幼児・学校給食の一部レシピをホームページでご覧いただけます。

ホーム→製品案内:マルケイ→幼児・学校給食(食器・メニューのご提案)

食器の素地色を変えて、誤配、誤食を防止

レシピ

アレルギー食対応ランチ

子どもたちに人気の魚、さけのピカタを主菜に、具だくさんのスープや、サラダ、りんごを添えて、栄養バランスに配慮。卵アレルギーのお子さまには、ピカタをムニエルに。食器の絵柄は同じまま、素地色だけを変えているので、アレルギーのあるお子さまが嫌がりません。

- さけのピカタ/ブロッコリーとカリフラワーのサラダ/りんご (J25Hi) P325
- ごはん (J5Hi) P322
- コンソメスープ (C16Hi) P326
- フォーク (H386Hi) P326
- スプーン (H387Hi) P326
- トレー (N55W) P364

さけのピカタ

*エネルギー/110kcal *たんぱく質/12.4g

アレルギー対応食 主菜【さけのムニエル】

※卵を使わないムニエルで代替





© わかやまけん・こくま社
Licensed by Cosmo Merchandising

苦手な食材もおいしく食べられるように 好き嫌い克服ランチ レシピ

野菜、豆、魚介など、子どもが苦手な食材をひと工夫。豆はわかめと混ぜ込んだごはんに、いわしは食べやすいつみれにした汁物に、青菜はちくわと組み合わせて。こぐまちゃんの食器で楽しさも演出できます。

- 豆わかめごはん (J5ko) P328
- 鶏肉とポテトのチーズ焼き (D52ko) P329
- いわしのつみれ汁 (J6ko) P328
- ちくわと青菜のごま和え (J2ko) P328
- 牛乳 (C3ko) P330
- フォーク (366ko) P330
- スプーン (367ko) P330
- トレー (N58PN) P364

鶏肉とポテトのチーズ焼き

*エネルギー/168kcal *たんぱく質/9.4g



©Fujiko-Pro, Shogakukan, TV-Asahi, Shin-ei, and ADK

厚焼き卵の具材でバリエーション広がる ヘルシー&節約ランチ レシピ

具だくさんの厚焼き卵はお手頃でヘルシーな一品。豆乳を加えればでき上がりもふっくら。他の献立も手頃な食材を使いました。大人気のドラえもんの食器なら、子どもたちも大喜びです。

- えびピラフ (D17do) P335
- 豆乳入り洋風卵焼き (D62do) P335
- プロッコリーのサラダ (J2do) P334
- 千切り野菜スープ (J6do) P334
- 牛乳 (C16do) P335
- フォーク (366do) P334
- スプーン (367do) P334
- トレー (N58GN) P364

豆乳入り洋風卵焼き

*エネルギー/235kcal *たんぱく質/3.5g



具にひと工夫。子どもの噛む力を育てる かみかみランチ

子どもたちにしっかり噛んで食べてもらうため、ごはんには大豆とちりめん、青菜を入れました。手作りソーセージは野菜も一緒に摂れます。食器は3~4歳児向けに三つ仕切皿を使いました。

- 手作りソーセージ・ちんげん菜のピーナッツ和え・プチトマト (J25bc) P337
- かみかみごはん (530bc) P336
- わかめのスープ (540bc) P337
- フォーク (366bc) P336
- スプーン (367bc) P336
- トレー (NP55pk) P365

手作りソーセージ

*エネルギー/202kcal *たんぱく質/13.2g

幼児・学校給食



強化磁器

栄養バランスを考えた献立をおしゃれに
カフェ風ハヤシライス レシピ

子どもたちに人気のハヤシライスは、野菜ジュースを使い、旨みと栄養価をプラス。緑黄色野菜のサラダで色合いとビタミン類を補います。かわいいひよこたちが、楽しさを添えてくれました。

- ハヤシライス (JT90TH) P347
- フルーツ (JT85TH) P347
- ポパイサラダ (JT84TH) P347
- 牛乳 (JT63TH) P346
- フォーク (H386TH) P347
- スプーン (H387TH) P347
- トレー (N55PN) P364

ハヤシライス

*エネルギー/340kcal *たんぱく質/10.1g



高強化磁器

子どもたちの食欲をそそる
カレー味の人気メニュー

カレーピラフ

食べた後にやってくるカレーの辛さがたまらないピラフに、マイルドな味のかぼちゃコロッケを組み合わせました。リズムカルな水玉模様の高強化磁器が、味のハーモニーを演出します。

- カレーピラフ (JT18CR) P349
- かぼちゃコロッケ (JT25CR) P349
- 角切りサラダ (JT12CR) P349
- シーフードスープ (JT13CR) P349
- トレー (N54GN) P364

カレーピラフ

*エネルギー/307kcal *たんぱく質/6.5g

◆おやつ



© わかやまけん・こくま社
Licensed by Cosmo Merchandising

プチホットケーキ (D62ko) P329

小さなお口に合わせたプチサイズのホットケーキ。フルーツで彩りを添えて。



いちご白玉 (D10bc) P337

いちごの果汁を使った白玉だんご。かわいいピンク色のおやつです。



りんごのくずよせ (J6SR) P331

消化の良いりんごをくずで固めた、ひんやりさわやかなデザートです。