メニュー名	エネルギー (キロカロリー)	野菜量 (グラム)	脂肪エネルギー 比率(%)	食塩相当量 (グラム)	提供期間	PR
野菜いっぱい中華定食	587	130	18.5	2.9	令和7年2月18日（以降は、定期的に提供予定）	四條畷学園短期大学の学生様にご考案いただいたV.O.S.メニューです。「鶏肉と野菜のオイマヨ炒め」は、鶏むね肉と野菜をオイスターソースとマヨネーズで調味したボリューム満点の1品です。「野菜たっぷりシンプル中華スープ」とのハーモニーをぜひとも お楽しみください。
チキンのトマト煮定食	767	167	26.2	3.0	令和6年11月21日（以降は、定期的に提供予定）	体に配慮され、薄味のなかでもしっかりとした旨味とコクを感じることが出来、質量ともに満足感のある美味しいメニューです。四條畷保健所様、大阪樟蔭女子大学の学生様のご協力のもと、完成したボリューム満点！！オシャレな、スペシャル定食です。
食感プルプル水晶鶏&中華スープ定食	643	144	15.1	2.8	令和6年10月1日（以降は、定期的に提供予定）	四條畷学園短期大学の学生様が考えたメニューを弊社社員とともに検討、試食を重ね、完成したV.O.S.メニューです。仕事量が多い中、毎日頑張っている皆さんに少しでも昼食を楽しみにしていただけるよう、ボリューム満点で面白い食感のメニューです！タンパク質たっぷり、脂質を抑えているので幅広い年齢層の方々におすすめです！
サクサクチキンカツレスパシヤル	934	177	26.2	2.6	令和5年12月20日（以降は、定期的に提供予定）	昨年に引き続き四條畷保健所の公衆栄養臨地実習生の皆様にご考案いただきましたメニューをもとに検討を重ねて、完成しました。V.O.S.の厳しい基準の中でありながらも、ヘルシーかつおいしく食べていただけるメニューです。
骨を丈夫に！カルシウムたっぷり定食	616	145	28.0	2.9	令和5年10月13日（以降は、定期的に提供予定）	大阪公立大学の学生様が考えたメニューを弊社社員とともに検討、試食を重ね、完成したV.O.S.メニューです。このメニューはボリューム満点で、魚や野菜が多く入っており、苦手な方でも美味しく食べられます。その中でも特に不足しがちなカルシウムの、何と一日の推奨量の1/2を満たすことができます。
野菜が摂れるみぞれ煮定食	719	240	29.0	2.7	令和5年8月31日（以降は、定期的に提供予定）	四條畷学園短期大学の学生様が考えたメニューを弊社社員とともに検討、試食を重ね、完成したV.O.S.メニューです。このメニューは緑黄色野菜、淡色野菜どちらも摂取でき、色鮮やかで食欲をそそります。馴染みのある和食である上、さっぱりしているので食べやすくおすすめです。
ボス (V.O.S.) あんかけ丼セット	785	140	25.8	3.0	令和5年3月10日（以降は、定期的に提供予定）	四條畷保健所の公衆栄養臨地実習生グループが考えたメニューをもとに、社内で検討を重ね、完成したV.O.S.メニューです。社員の苦手な食材をおいしく食べてもらうことを重視しました。
ボス (V.O.S) カレーセット	783	268	25.7	3.0	令和4年12月21日（以降は、定期的に提供予定）	四條畷保健所の公衆栄養臨地実習生グループが考えたメニューをもとに、社内で検討を重ね、完成したV.O.S.メニューです。社員の苦手な食材をおいしく食べてもらうことを重視しました。