

実施日	3月	昼食A	特定原材料8品目(表示義務あり)					特定原材料に準ずるもの21品目																																	
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かシューナッツ	アーモンド											
1日	白身魚の衣揚げトマトソース	●			●															●																					
2月	赤魚の煮つけ	●																		●					●	●															
3火	照り焼きチキン	●											●							●																					
4水	海鮮八宝菜	●					●		●											●						●	●														
5木	白身魚の天ぷらと厚揚げのおろしソース	●		●																●																					
6金	ぶりの金山寺味噌焼き	●												●						●																				●	
7土	彩り野菜と鶏のオイスター炒め	●																		●																				●	
8日	麻婆なす	●																		●					●	●	●	●													
9月	国産いわしの梅煮	●																		●																					
10火	かれいの唐揚げ和風おろしソース	●																		●																					
11水	グリルチキンシーザーサラダ仕立て	●		●	●															●						●	●	●													
12木	銀ひらすの西京焼き																			●																					
13金	イカの唐揚げ甘辛ソース	●							●											●					●	●															
14土	豆腐ハンバーグトマトミートソース	●		●	●															●					●	●	●	●													
15日	タラの唐揚げユースソース	●																		●																				●	
16月	チキンチーズ焼きトマトソース	●			●															●																					●
17火	さわらの葱味噌マヨ焼き			●																●																					
18水	サバの南蛮漬	●												●						●																				●	
19木	四川麻婆豆腐	●																		●					●	●	●	●												●	
20金	インド風タンドリーチキン	●			●															●																				●	
21土	鶏肉とほうれん草のクリーム煮	●			●															●					●	●	●														
22日	ぶりの照り焼き	●												●						●																					
23月	赤魚の唐揚げ和風ソース	●																		●																					
24火	豆腐ハンバーグ和風きのこソース	●		●	●															●						●	●	●													
25水	カレイの唐揚げごまソース	●		●																●																				●	
26木	サバの塩焼き																			●																					
27金	チキンソテー甘辛だれ	●																		●																				●	
28土	豆腐と野菜の揚げだし	●																		●																					
29日	タラのカレーマヨ焼き	●		●																●																					
30月	グリルチキンバター醤油ソース	●			●															●																				●	
31火	完熟トマトドレッシングの洋風鰯の南蛮漬	●																		●																				●	

【注意事項】

安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

*すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。

目安の数値としてお考え下さい。

*付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。

*アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。

*原材料を変更することに伴い内容が**変更になる場合**がございます。

アレルギー物質情報は**ご利用の都度最新のもの**をご確認ください。

*厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性がございます。

(例)・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。

・店舗で使用される食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。

実施日	3月	昼食B	特定原材料8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																		
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かシューナッツ
1日	豚キムチ炒め	●											●							●							●		
2月	豚しゃぶごまソース	●		●																●						●			
3火	クリームコロッケデミソース(カニ入)	●			●			●												●			●	●	●				
4水	鶏の唐揚げ	●			●															●			●	●					
5木	ハンバーグトマトミートソース	●			●															●			●	●	●				
6金	厚切りハムカツ&牛肉コロッケ	●		●	●								●							●			●	●	●				
7土	ロースとんかつ	●		●	●								●							●			●						
8日	鶏つくねのあんかけ仕立て	●		●	●								●							●						●			
9月	大葉チーズチキンカツ	●			●								●							●						●			
10火	豚ロース生姜焼き	●			●															●		●	●	●					
11水	ごろっとイカメンチ&エビフライ	●		●	●		●		●				●							●									
12木	牛肉と舞茸の黒酢炒め	●																		●									
13金	チンジャオロース	●																		●			●	●		●			
14土	メンチカツと鰯フライ	●			●								●							●		●	●	●					
15日	豚肉とタマネギのポン酢炒め	●																		●			●						
16月	ロールキャベツホワイトソース	●			●															●			●	●					
17火	ヒレカツ	●		●	●								●							●			●						
18水	ハンバーグおろしソース	●			●															●			●	●					
19木	大分風とり天ぷら定食	●																		●					●				
20金	クリームコロッケトマトソース	●			●			●												●					●				
21土	白身魚フライと薄切りかつ	●		●	●								●							●			●						
22日	たっぷり野菜の豚焼肉	●											●							●				●			●		
23月	チキンカツ	●		●	●								●							●					●				
24火	北海道風ザンギ 生姜醤油味	●																		●					●				
25水	豚バラの生姜焼き	●			●															●		●	●	●					
26木	牛肉の甘辛コチジャン炒め	●											●							●			●				●		
27金	豚しゃぶおろしソース	●																		●			●						
28土	豚肉の山椒炒め	●																		●			●						
29日	厚切りハムカツと鰯フライ	●		●									●							●			●	●					
30月	薄切りとんかつ	●		●	●								●							●			●						
31火	ハンバーグデミグラスソース	●			●															●		●	●	●					

【注意事項】

安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

*すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。
目安の数値としてお考え下さい。

*付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。

*アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。
その時の体調により発症する可能性がございますので、あくまでも目安としてご確認をお願いします。

*原材料を変更することに伴い内容が変更になる場合がございます。
アレルギー物質情報はご利用の都度最新のものをご確認ください。

*厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。

(例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。

・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。

・揚げ油は、海老・カニ・卵や鶏肉、その他食品の調理にも共有で使用しています。

実施日		特定原材料8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																											
3月		丼・カレー								小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かシューパツ	アーモンド
1	日																																				
2	月																																				
3	火																																				
4	水	厚切りローストポーク丼～ねぎごまソース																									●										
5	木																																				
6	金																																				
7	土																																				
8	日																																				
9	月																																				
10	火																																				
11	水																																				
12	木																																				
13	金																																				
14	土																																				
15	日																																				
16	月																																				
17	火																																				
18	水																																				
19	木																																				
20	金																																				
21	土																																				
22	日																																				
23	月																																				
24	火																																				
25	水																																				
26	木																																				
27	金																																				
28	土																																				
29	日																																				
30	月																																				
31	火																																				

【注意事項】
安心して、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。
 * すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。
 目安の数値としてお考え下さい。
 * 付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。
 * アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。

* 原材料を変更することに伴い内容が**変更になる場合**がございます。
 アレルギー物質情報は**ご利用の都度最新のもの**をご確認ください。
 * 厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。
 製造工場や店舗での製造・調理過程で、
本来原材料に使用しない食材が混入する可能性がございます。
 (例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。
 ・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。

実施日	3月	週替りカレー	特定原材料8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																		
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かえりナッツ
1日	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
2月	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
3火	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
4水																													
5木	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
6金	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
7土	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
8日	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
9月	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
10火	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
11水	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
12木	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
13金	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
14土	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
15日	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
16月	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
17火	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
18水	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
19木	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
20金	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
21土	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
22日	チキンカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
23月	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
24火	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
25水	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
26木	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
27金	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
28土	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
29日	ビーフカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
30月	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		
31火	ポークカレー	●			●									●						●				●	●	●	●		

【注意事項】

安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。

*すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。

目安の数値としてお考え下さい。

*付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。

*アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。

その時の体調により発症する可能性がありますので、あくまでも目安としてご確認をお願いします。

*原材料を変更することに伴い内容が変更になる場合がございます。

*厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。

製造工場や店舗での製造・調理過程で、

本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。

(例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。

・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。

・揚げ油は、海老・カニ・卵や鶏肉、その他食品の調理にも共有で使用しています。

実施日	3月	中華麺	特定原材料8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																										
			小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	いか	あわび	いくら	さけ	さば	りんご	もも	キウイ	オレンジ	バナナ	くるみ	大豆	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かユーナツ	アーモンド							
1日	塩コーンラーメン	●		●																●						●	●										
2月	兵庫風牛白湯ラーメン	●		●	●															●				●	●	●	●	●									
3火	兵庫風牛白湯ラーメン	●		●	●															●				●	●	●	●	●									
4水	兵庫風牛白湯ラーメン	●		●	●															●				●	●	●	●	●									
5木	兵庫風牛白湯ラーメン	●		●	●															●				●	●	●	●	●									
6金	兵庫風牛白湯ラーメン	●		●	●															●				●	●	●	●	●									
7土	兵庫風牛白湯ラーメン	●		●	●															●				●	●	●	●	●									
8日	兵庫風牛白湯ラーメン	●		●	●															●				●	●	●	●	●									
9月	茨城風ピリ辛スタミナラーメン	●		●	●															●						●	●	●									
10火	茨城風ピリ辛スタミナラーメン	●		●	●															●						●	●	●									
11水	茨城風ピリ辛スタミナラーメン	●		●	●															●						●	●	●									
12木	茨城風ピリ辛スタミナラーメン	●		●	●															●						●	●	●									
13金	茨城風ピリ辛スタミナラーメン	●		●	●															●						●	●	●									
14土	茨城風ピリ辛スタミナラーメン	●		●	●															●						●	●	●									
15日	茨城風ピリ辛スタミナラーメン	●		●	●															●						●	●	●									
16月	ごま味噌ラーメン	●		●																●						●	●	●									
17火	ごま味噌ラーメン	●		●																●						●	●	●									
18水	ごま味噌ラーメン	●		●																●						●	●	●									
19木	ごま味噌ラーメン	●		●																●						●	●	●									
20金	ごま味噌ラーメン	●		●																●						●	●	●									
21土	ごま味噌ラーメン	●		●																●						●	●	●									
22日	ごま味噌ラーメン	●		●																●						●	●	●									
23月	味噌コーンラーメン	●		●																●						●	●	●									
24火	味噌コーンラーメン	●		●																●						●	●	●									
25水	味噌コーンラーメン	●		●																●						●	●	●									
26木	味噌コーンラーメン	●		●																●						●	●	●									
27金	味噌コーンラーメン	●		●																●						●	●	●									
28土	味噌コーンラーメン	●		●																●						●	●	●									
29日	味噌コーンラーメン	●		●																●						●	●	●									
30月	春のあさりラーメン	●		●																●						●	●										
31火	春のあさりラーメン	●		●																●						●	●										

【注意事項】
安心で、安全な料理をお召し上がりいただくために、必ずご一読、ご確認をお願いいたします。
 *すべての栄養成分、原材料及び調理に関わる副原料の栄養成分の各値を合計した標準値を表示しておりますが食材・調理状況により誤差が生じる場合がございます。
 目安の数値としてお考え下さい。
 *付け合わせの野菜等は季節によって変わることがございます。
 *アレルギー物質に対する感受性は個人により大きな差がございます。
 その時の体調により発症する可能性がありますので、**あくまでも目安**としてご確認をお願いします。
 *原材料を変更することに伴い内容が**変更になる場合**がございます。

*厨房内ではさまざまな種類の食品を扱っております。
 製造工場や店舗での製造・調理過程で、
本来原材料に使用しない食材が混入する可能性があります。
 (例) ・調理機器及び食器、揚げ油は共有しております。
 ・店舗で使用する食材は共有の保管場所で共有の器具を使用しております。
 ・揚げ油は、海老・カニ・卵や鶏肉、その他食品の調理にも共有で使用しています。