

実施日	6月	朝食	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	月	チキンカツ煮	●		●	●														●			●	●	●	●			
2	火	かき揚げうどんと五目ご飯	●		●								●		●					●						●			
3	水	ぶりの照り焼き	●			●							●							●									
4	木	和風ハンバーグと大葉アジフライ	●		●	●														●			●	●	●				
5	金	てりたまサンド	●		●	●							●	●						●			●			●			
6	土																												
7	日																												
8	月	目玉焼きハンバーグ	●		●	●														●			●	●	●	●			
9	火	オムレツ&ウインナー	●		●	●							●							●			●	●	●	●			
10	水	ホットドッグ	●		●	●							●							●			●	●	●	●			
11	木	チキンカツ煮	●		●	●														●			●	●	●	●			
12	金	かき揚げうどんと五目ご飯	●		●								●		●					●						●			
13	土																												
14	日																												
15	月	和風ハンバーグと大葉アジフライ	●		●	●														●			●	●	●				
16	火	サバの塩焼き	●		●								●		●					●									
17	水	ぶりの照り焼き	●			●							●							●									
18	木	スクランブルエッグ&唐揚げ	●		●	●														●				●	●				
19	金	目玉焼きハンバーグ	●		●	●														●			●	●	●	●			
20	土																												
21	日																												
22	月	オムレツ&ウインナー	●		●	●							●							●			●	●	●	●			
23	火	ホットドッグ	●		●	●							●							●			●	●	●	●			
24	水	チキンカツ煮	●		●	●														●			●	●	●	●			
25	木	かき揚げうどんと五目ご飯	●		●								●		●					●						●			
26	金	ぶりの照り焼き	●			●							●							●									
27	土	和風ハンバーグと大葉アジフライ	●		●	●														●			●	●	●				
28	日																												
29	月	スクランブルエッグ&唐揚げ	●		●	●														●				●	●				
30	火	目玉焼きハンバーグ	●		●	●														●			●	●	●	●			
1	水																												

【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。

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																						
6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	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 ー ナ ツ	ア ー モ ン ド	
1	月	とろとろ玉子の親子丼		●		●	●								●							●				●	●	●				
2	火																															
3	水	ミートカツライス		●		●	●															●				●	●	●				
4	木																															
5	金	焼き鳥と根菜入り鶏つくね丼		●		●	●								●							●						●	●			
6	土																															
7	日																															
8	月	エビフライのココナッツカレー		●		●	●		●							●						●				●	●	●				
9	火																															
10	水	ピリ辛牛焼肉丼		●												●						●				●			●			
11	木																															
12	金	塩焼肉丼		●																		●				●	●	●				
13	土																															
14	日																															
15	月	鶏そぼろの月見丼		●		●																●				●	●	●				
16	火																															
17	水	天丼(海老イカ南瓜茄子ピーマン)		●					●		●				●							●										
18	木																															
19	金	チキンのソースカツ丼		●		●	●									●						●						●				
20	土																															
21	日																															
22	月	たんぱく質]さくらカレー		●		●	●									●						●				●	●	●	●			
23	火																															
24	水	葱チャーシュー丼		●		●									●							●				●			●			
25	木																															
26	金	鶏つくねの和風ロコモコ丼		●		●	●								●							●		●			●					
27	土																															
28	日																															
29	月	野菜たっぷり豚キムチ丼		●												●						●				●	●	●				
30	火																															
1	水																															

【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。

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																						
6月		週替りカレー		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	かーナツ	アーモンド	
1	月																															
2	火	ポークカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
3	水																															
4	木	ポークカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
5	金																															
6	土	ポークカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
7	日	ポークカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
8	月																															
9	火	チキンカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
10	水																															
11	木	チキンカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
12	金																															
13	土	チキンカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
14	日	チキンカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
15	月																															
16	火	ビーフカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
17	水																															
18	木	ビーフカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
19	金																															
20	土	ビーフカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
21	日	ビーフカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
22	月																															
23	火	ポークカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
24	水																															
25	木	ポークカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
26	金																															
27	土	ポークカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
28	日	ポークカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
29	月																															
30	火	チキンカレー	●				●									●							●				●	●	●	●		
1	水																															

【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。

*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		和麺	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																			
6月			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	月	柚子塩スープのフォー	●																		●					●	●			
2	火																													
3	水	きつね餅うどん	●	●																	●									
4	木																													
5	金	かき揚げうどん	●	●									●								●									
6	土																													
7	日																													
8	月	たぬきつねうどん	●	●									●								●									
9	火																													
10	水	コロツケうどん	●			●							●								●				●	●				
11	木																													
12	金	帆立の五目きしめん	●	●									●								●				●	●				
13	土																													
14	日																													
15	月	豚汁うどん	●			●															●					●				
16	火																													
17	水	山菜おろしうどん	●	●									●								●									
18	木																													
19	金	とろろオクラうどん	●	●									●								●		●							
20	土																													
21	日																													
22	月	揚げごぼうのうどん	●																		●									
23	火																													
24	水	大きなきつねうどん	●	●																	●									
25	木																													
26	金	明太子きしめん	●			●							●								●									
27	土																													
28	日																													
29	月	ちくわ天うどん	●	●									●								●									
30	火																													
1	水																													

【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**としてご確認お願いし

- *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。

実施日	6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	月	ごま味噌ラーメン	●		●															●			●		●	●	●			
2	火	ごま味噌ラーメン	●		●															●			●		●	●	●			
3	水	ごま味噌ラーメン	●		●															●			●		●	●	●			
4	木	ごま味噌ラーメン	●		●															●			●		●	●	●			
5	金	ごま味噌ラーメン	●		●															●			●		●	●	●			
6	土	ごま味噌ラーメン	●		●															●			●		●	●	●			
7	日	【スポ麺】蒸し鶏白湯	●		●															●			●		●	●	●			
8	月	味噌コーンラーメン	●		●															●					●	●	●			
9	火	味噌コーンラーメン	●		●															●					●	●	●			
10	水	味噌コーンラーメン	●		●															●					●	●	●			
11	木	味噌コーンラーメン	●		●															●					●	●	●			
12	金	味噌コーンラーメン	●		●															●					●	●	●			
13	土	味噌コーンラーメン	●		●															●					●	●	●			
14	日	味噌コーンラーメン	●		●															●					●	●	●			
15	月	味噌コーンラーメン	●		●															●					●	●	●			
16	火	味噌コーンラーメン	●		●															●					●	●	●			
17	水	味噌コーンラーメン	●		●															●					●	●	●			
18	木	味噌コーンラーメン	●		●															●					●	●	●			
19	金	味噌コーンラーメン	●		●															●					●	●	●			
20	土	味噌コーンラーメン	●		●															●					●	●	●			
21	日	味噌コーンラーメン	●		●															●					●	●	●			
22	月	豚しゃぶ冷麺	●		●								●							●				●	●	●				
23	火	豚しゃぶ冷麺	●		●								●							●				●	●	●				
24	水	豚しゃぶ冷麺	●		●								●							●				●	●	●				
25	木	豚しゃぶ冷麺	●		●								●							●				●	●	●				
26	金	豚しゃぶ冷麺	●		●								●							●				●	●	●				
27	土	豚しゃぶ冷麺	●		●								●							●				●	●	●				
28	日	豚しゃぶ冷麺	●		●								●							●				●	●	●				
29	月	味玉白湯ラーメン	●		●															●			●		●	●	●			
30	火	味玉白湯ラーメン	●		●															●			●		●	●	●			
1	水																													

【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

実施日	6月	啓友①	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	月	1/3日分の野菜が取れる麻婆野菜	●																	●						●	●	●			
2	火	チキンカツのみぞれ煮	●		●	●							●							●							●				
3	水	豚しゃぶたまねぎソース	●																	●					●						
4	木	ミックスフライ(エビ・イカメンチ・白身魚)	●		●	●		●		●				●						●											
5	金	チキン南蛮～宮崎風	●		●	●														●							●				
6	土	ピリ辛焼肉	●											●						●					●			●			
7	日	豚ロース塩麹焼き			●															●					●						
8	月	チキンの黒酢仕立て	●																	●						●					
9	火	揚げだし豆腐の牛すき焼き煮	●																	●				●	●						
10	水	ホッケ焼き梅大葉おろし添え	●																	●											
11	木	豚塩焼肉	●																	●					●	●	●				
12	金	ササミカツとクリームコロッケ	●		●	●			●											●			●			●					
13	土	豚しゃぶ薬味ソース(山椒味)	●																	●					●			●			
14	日	鶏天～ごま香るポン酢ソース	●																	●						●		●			
15	月	韓国風豚焼肉炒めキムチ添え	●											●						●					●			●			
16	火	目玉焼きハンバーグデミソース	●		●	●														●			●	●	●	●					
17	水	ロースとんかつ	●		●	●														●					●						
18	木	夕)チキンカツ醤油甘だれタルタルソース	●		●	●														●						●					
19	金	ガッツリ鶏野菜炒め	●																	●					●	●					
20	土	牛すき焼き煮	●											●						●				●							
21	日	鶏もも一枚揚げユーリンチーソース	●			●														●			●		●	●	●				
22	月	鶏もも肉の唐揚げだし醤油おろし	●			●														●			●		●	●					
23	火	生姜香る!鶏肉の和風あんかけ	●			●														●			●	●	●	●					
24	水	ミックスフライ(メンチエビアジ)	●		●	●		●												●			●	●	●	●					
25	木	白身魚の韓国風甘辛だれ&コロッケ	●			●								●						●					●			●			
26	金	BIGチキンの黒酢仕立て	●																	●						●					
27	土	豚しゃぶの梅だれかけ	●																	●					●						
28	日	鶏天～ごま香るポン酢ソース	●																	●						●		●			
29	月	豚肉と野菜の味噌炒め	●											●						●					●	●	●				
30	火	豚肉と竹の子のオイスター炒め	●																	●					●			●			
1	水																														

【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

実施日		啓友②	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																		
6月	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	月	鶏の唐揚げ丼	●		●	●							●	●						●			●		●	●			
2	火	ハンバーグカレー	●			●								●						●				●	●	●	●		
3	水	チキン竜田のタルタル丼	●		●	●							●							●						●			
4	木	豚バラ生姜焼きのせチャーハン	●		●	●		●												●		●	●	●	●				
5	金	肉増し牛丼(半熟玉子添え)	●		●															●				●	●				
6	土	鶏天おろし丼	●										●							●						●			
7	日	まぐろたたき丼			●															●									
8	月	野菜たっぷり豚キムチ丼	●											●						●					●	●	●		
9	火	鶏の照り焼き山かけ丼	●										●							●		●				●			
10	水	合盛り丼(とんかつ&豚丼)	●		●	●														●		●	●	●	●				
11	木	油淋鶏丼	●			●														●				●	●	●	●		
12	金	大盛り鶏照丼	●										●							●						●			
13	土	鶏そぼろの五目丼	●		●	●							●							●				●	●	●	●		
14	日	とろとろ玉子のオムハヤシ	●		●	●														●		●	●	●	●				
15	月	鶏の唐揚げ丼	●		●	●							●	●						●			●		●	●			
16	火	豚バラの金山寺辛味噌炒め丼	●										●							●					●			●	
17	水	牛とろろ丼~半熟玉子添え	●		●									●						●		●		●				●	
18	木	豚肉あんかけチャーハン	●		●	●		●												●					●	●	●		
19	金	まぐろたたき丼			●															●									
20	土	焼き鳥と根菜入り鶏つくね丼	●		●	●							●							●						●	●		
21	日	おろしポン酢牛丼	●																	●				●	●				
22	月	たっぷり野菜の青椒肉絲丼	●																	●					●	●	●	●	
23	火	薄切りかつのかつ煮風丼	●		●	●														●		●	●	●	●				
24	水	豚すき丼	●																	●				●	●				
25	木	とろとろ玉子の親子丼	●		●	●							●							●						●			
26	金	和風ヒレカツ丼	●		●	●							●							●					●				
27	土	大葉チーズチキンカツ丼	●			●														●						●			
28	日	肉増し牛丼(半熟玉子添え)	●		●															●				●	●				
29	月	チキンカツカレー	●		●	●								●						●				●	●	●	●	●	
30	火	鶏の照り焼きとろろがけ丼	●										●							●		●				●			
1	水																												

【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。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。

- *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。
- ・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

