

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

【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																								
4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	カユ ナツ	アー モンド			
1	水	鶏つくねの和風口コモコ丼		●		●	●								●							●			●									
2	木																																	
3	金	メンチカツチーズ丼		●		●	●									●						●			●	●	●	●	●					
4	土																																	
5	日																																	
6	月	糖質]牛肉のしらたきチャプチェと麦ごはん		●												●						●				●			●					
7	火																																	
8	水	焼き鳥丼		●		●									●							●						●						
9	木																																	
10	金	北海道根室風エスカロップ		●		●	●															●			●	●	●	●						
11	土																																	
12	日																																	
13	月	チキン南蛮丼		●		●	●															●				●	●	●						
14	火																																	
15	水	和風カレー丼		●											●							●				●								
16	木																																	
17	金	たんぱく質]さくらカレー		●		●	●									●						●				●	●	●	●					
18	土																																	
19	日																																	
20	月	とろとろ玉子の親子丼		●		●	●								●							●				●	●	●						
21	火																																	
22	水	チキンカツカレー福神漬けタルタル		●		●	●									●						●				●	●	●	●					
23	木																																	
24	金	和風ヒレカツ丼		●		●	●								●							●				●								
25	土																																	
26	日																																	
27	月	豚バラの生姜焼き丼		●			●															●			●	●	●	●						
28	火																																	
29	水	とろとろ玉子のエビ丼		●		●	●		●						●							●						●						
30	木																																	
1	金																																	

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

【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																					
4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	水	半熟卵のためぎうどん	●		●									●							●											
2	木																															
3	金	きのこと山菜のあんかけうどん	●		●									●							●											
4	土																															
5	日																															
6	月	ちくわ天うどん	●		●									●							●											
7	火																															
8	水	キムチビビンバ風ぶっかけうどん	●		●	●								●	●						●							●	●			
9	木																															
10	金	なすの揚げだしととろろうどん	●											●							●		●									
11	土																															
12	日																															
13	月	鶏天うどん	●		●									●							●							●				
14	火																															
15	水	梅干入り五目うどん	●		●									●							●											
16	木																															
17	金	きつねおろしうどん	●		●									●							●											
18	土																															
19	日																															
20	月	きのこと牛蒡のごま味噌うどん	●											●							●					●		●				
21	火																															
22	水	きつね餅うどん	●		●																●											
23	木																															
24	金	かき玉うどん	●		●									●							●											
25	土																															
26	日																															
27	月	牛骨スープのピリ辛うどん	●			●															●				●	●	●	●				
28	火																															
29	水	コロツケうどん	●			●								●							●				●	●						
30	木																															
1	金																															

【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	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																														
	中華麺								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	水	春のあさりラーメン	●		●																				●														
2	木	春のあさりラーメン	●		●																				●														
3	金	春のあさりラーメン	●		●																				●														
4	土	春のあさりラーメン	●		●																				●														
5	日	春のあさりラーメン	●		●																				●														
6	月	牛骨らーめん	●		●																				●				●	●	●								
7	火	牛骨らーめん	●		●																				●			●	●	●									
8	水	牛骨らーめん	●		●																				●			●	●	●									
9	木	牛骨らーめん	●		●																				●			●	●	●									
10	金	牛骨らーめん	●		●																				●			●	●	●									
11	土	牛骨らーめん	●		●																				●			●	●	●									
12	日	牛骨らーめん	●		●																				●			●	●	●									
13	月	のり玉醤油ラーメン	●		●	●																			●				●	●	●								
14	火	のり玉醤油ラーメン	●		●	●																			●				●	●	●								
15	水	のり玉醤油ラーメン	●		●	●																			●				●	●	●								
16	木	のり玉醤油ラーメン	●		●	●																			●				●	●	●								
17	金	のり玉醤油ラーメン	●		●	●																			●				●	●	●								
18	土	のり玉醤油ラーメン	●		●	●																			●				●	●	●								
19	日	【スポ麺】蒸し鶏白湯	●		●																				●			●	●	●									
20	月	海老ワンタン塩ラーメン	●		●			●																	●				●	●	●								
21	火	海老ワンタン塩ラーメン	●		●			●																	●				●	●	●								
22	水	海老ワンタン塩ラーメン	●		●			●																	●				●	●	●								
23	木	海老ワンタン塩ラーメン	●		●			●																	●				●	●	●								
24	金	海老ワンタン塩ラーメン	●		●			●																	●				●	●	●								
25	土	海老ワンタン塩ラーメン	●		●			●																	●				●	●	●								
26	日	海老ワンタン塩ラーメン	●		●			●																	●				●	●	●								
27	月	味噌バターラーメン	●		●	●																			●				●	●	●								
28	火	味噌バターラーメン	●		●	●																			●				●	●	●								
29	水	味噌バターラーメン	●		●	●																			●				●	●	●								
30	木	味噌バターラーメン	●		●	●																			●				●	●	●								
1	金																																						

【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

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																					
4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	かシューナッツ	アーモンド	
1	水	パスタ																													
2	木	スパゲティミートソース		●		●															●				●	●	●				
3	金																														
4	土																														
5	日																														
6	月																														
7	火	ベーコンとキャベツのパペロンチーノ		●		●	●																			●					
8	水																														
9	木	ベーコンとほうれん草のバター醤油スパゲティ		●		●	●														●					●					
10	金																														
11	土																														
12	日																														
13	月																														
14	火	スパゲティミートソース		●		●															●				●	●	●				
15	水																														
16	木	明太子スパゲティ		●		●								●							●										
17	金																														
18	土																														
19	日																														
20	月																														
21	火	ベーコンとほうれん草のクリームスパゲティ		●		●	●														●				●	●					
22	水																														
23	木	海老とブロッコリーのトマトスパゲティ		●		●		●													●							●			
24	金																														
25	土																														
26	日																														
27	月																														
28	火	ベーコンときのこのクリームスパゲティ		●		●	●														●				●	●					
29	水																														
30	木	モッツアレラとナスのトマトスパゲティ		●		●															●							●			
1	金																														

【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

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																					
4月		啓友①	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	セラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かユーナツ	アーモンド	
1	水																														
2	木																														
3	金	BIGチキンの黒酢仕立て	●																			●						●			
4	土	豚しゃぶの梅だれがけ	●																			●				●					
5	日	豚肉と野菜の味噌炒め	●												●							●				●	●	●			
6	月	鶏天～ごま香るポン酢ソース	●																			●						●	●		
7	火	豚肉と竹の子のオイスター炒め	●																			●				●		●			
8	水	豆腐ハンバーグとチキン和風きのこソー	●		●	●																●		●		●	●				
9	木	鶏の天ぷら柚子胡椒風味あん	●																			●					●				
10	金	牛すき焼き煮	●											●								●			●						
11	土	白身魚のヤンニョム和え	●		●										●							●							●		
12	日	味噌カツ	●		●	●																●				●					
13	月	グリルチキン南蛮	●		●	●																●						●			
14	火	豚塩焼肉	●																			●				●	●	●			
15	水	ホッケ焼き大根おろし添え																													
16	木	しょうが焼き	●		●	●									●							●		●	●	●	●				
17	金	チキンチーズ焼きトマトソース	●			●																●					●				
18	土	牛肉の辛味噌炒め	●																			●			●	●	●	●			
19	日	豆腐ハンバーグとチキン野菜トマトソー	●		●	●																●		●	●	●	●				
20	月	1/3日分の野菜が取れる麻婆野菜	●																			●				●	●	●			
21	火	ピリ辛焼肉	●												●							●				●			●		
22	水	豚しゃぶたまねぎソース	●																			●				●					
23	木	ミックスフライ (エビ・イカメンチ・白身フライ)	●		●	●		●		●					●							●									
24	金	チキン南蛮～宮崎風	●		●	●																●						●			
25	土	チキンカツのみぞれ煮	●		●	●									●							●						●			
26	日	豚ロース塩麹焼き			●																	●				●					
27	月	鶏天～ごま香るポン酢ソース	●																			●						●	●		
28	火	揚げだし豆腐の牛すき焼き煮	●																			●			●	●					
29	水	ササミカツとクリームコロッケ	●		●	●			●													●		●			●				
30	木	豚塩焼肉	●																			●				●	●	●			
1	金																														

【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		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																						
4月		啓友②		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	かユーラツ	アーモンド	
1	水																															
2	木																															
3	金	和風ヒレカツ丼	●		●	●									●								●					●				
4	土	大葉チーズチキンカツ丼	●			●																	●						●			
5	日	チキンカツカレー	●		●	●										●							●			●	●	●	●			
6	月	肉増し牛丼(半熟玉子添え)	●		●																		●			●	●					
7	火	鶏の照り焼きとろろがけ丼	●												●								●		●				●			
8	水	たっぷり野菜のビビンバ	●		●	●									●	●							●			●	●	●	●			
9	木	豚焼肉丼 マヨソースがけ	●		●											●							●				●			●		
10	金	ソースささみかつ丼	●		●	●										●							●						●			
11	土	デミソースのロコモコ丼	●		●	●																	●		●	●	●					
12	日	鶏ひき肉のキーマカレー	●		●	●										●							●			●	●	●	●			
13	月	たっぷり野菜の中華ご飯	●		●																		●				●	●	●	●		
14	火	薄切りかつのかつ煮風丼	●		●	●																	●		●	●	●	●				
15	水	大盛り鶏照丼	●												●								●						●			
16	木	コロツケのデミグラスカレー	●			●										●							●		●	●	●	●	●			
17	金	豚焼肉ビビンバ丼	●			●									●	●							●				●	●	●			
18	土	焼き鳥と根菜入り鶏つくね丼	●		●	●									●								●						●	●		
19	日	豚玉丼	●		●																		●			●	●					
20	月	ハンバーグカレー	●			●										●							●			●	●	●	●			
21	火	鶏天おろし丼	●												●								●						●			
22	水	チキン竜田のタルタル丼	●		●	●									●								●						●			
23	木	豚バラ生姜焼きのせチャーハン	●		●	●				●													●		●	●	●	●				
24	金	肉増し牛丼(半熟玉子添え)	●		●																		●			●	●					
25	土	まぐろたたき丼			●																											
26	日	鶏の唐揚げ丼	●		●	●									●	●							●			●	●	●				
27	月	野菜たっぷり豚キムチ丼	●													●							●				●	●	●	●		
28	火	鶏の照り焼き山かけ丼	●												●								●		●				●			
29	水	合盛り丼(とんかつ&豚丼)	●		●	●																	●		●	●	●	●				
30	木	油淋鶏丼	●			●																	●			●	●	●	●			
1	金																															

【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。

- * 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		特定原材料7品目(表示義務あり)							特定原材料に準ずるもの21品目																												
4月		啓友③							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	水																																				
2	木																																				
3	金	春のあさりラーメン	●		●																					●											
4	土	春のあさりラーメン	●		●																				●												
5	日	春のあさりラーメン	●		●																				●												
6	月	牛骨らーめん	●		●																				●												
7	火	牛骨らーめん	●		●																				●												
8	水	牛骨らーめん	●		●																				●												
9	木	牛骨らーめん	●		●																				●												
10	金	牛骨らーめん	●		●																				●												
11	土	牛骨らーめん	●		●																				●												
12	日	牛骨らーめん	●		●																				●												
13	月	のり玉醤油ラーメン	●		●	●																			●												
14	火	のり玉醤油ラーメン	●		●	●																			●												
15	水	のり玉醤油ラーメン	●		●	●																			●												
16	木	のり玉醤油ラーメン	●		●	●																			●												
17	金	のり玉醤油ラーメン	●		●	●																			●												
18	土	のり玉醤油ラーメン	●		●	●																			●												
19	日	のり玉醤油ラーメン	●		●	●																			●												
20	月	海老ワンタン塩ラーメン	●		●				●																●												
21	火	海老ワンタン塩ラーメン	●		●				●																●												
22	水	海老ワンタン塩ラーメン	●		●				●																●												
23	木	海老ワンタン塩ラーメン	●		●				●																●												
24	金	海老ワンタン塩ラーメン	●		●				●																●												
25	土	海老ワンタン塩ラーメン	●		●				●																●												
26	日	海老ワンタン塩ラーメン	●		●				●																●												
27	月	味噌バターラーメン	●		●	●																			●												
28	火	味噌バターラーメン	●		●	●																			●												
29	水	味噌バターラーメン	●		●	●																			●												
30	木	味噌バターラーメン	●		●	●																			●												
1	金																								●												

【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。

* 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