

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																					
1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	加工ナッツ	アーモンド
1	木																														
2	金																														
3	土																														
4	日																														
5	月	オムレツ&ウインナー		●		●	●												●			●			●	●	●	●			
6	火	ホットドッグ		●		●	●															●			●	●	●	●			
7	水	目玉焼きハンバーグ		●		●	●															●			●	●	●	●			
8	木	ぶりの照り焼き		●											●							●									
9	金																														
10	土																														
11	日																														
12	月																														
13	火	オムレツ&ウインナー		●		●	●												●			●			●	●	●	●			
14	水																														
15	木																														
16	金																														
17	土																														
18	日																														
19	月																														
20	火																														
21	水																														
22	木																														
23	金																														
24	土																														
25	日																														
26	月																														
27	火																														
28	水																														
29	木																														
30	金																														
31	土																														

【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。

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																				
1月		昼食A	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	木																													
2	金																													
3	土																													
4	日																													
5	月	アジの南蛮漬け	●																		●							●		
6	火	白身魚の天ぷら黒酢タルタルソース	●		●	●															●									
7	水	銀ヒラスの塩麴焼き																												
8	木	肉豆腐	●											●							●					●				
9	金	赤魚の照り焼き	●											●							●									
10	土	グリルチキンバター醤油ソース	●			●															●						●			
11	日	さわらの天ぷら胡麻だれソース	●		●																●							●		
12	月	イカの唐揚げ照り焼きソース	●							●				●							●									
13	火	豆腐ハンバーグおろしソース	●		●	●															●		●		●	●	●			
14	水	チキンチーズ焼きコーンクリームソース	●			●															●				●		●			
15	木	タラのグリル甘辛だれ	●												●						●							●		
16	金	葱塩チキン	●																		●					●	●	●	●	
17	土	厚揚げの韓国風野菜炒め	●												●						●				●	●		●		
18	日	白身魚の衣揚げトマトソース	●			●															●						●			
19	月	赤魚の煮つけ	●																		●				●	●				
20	火	鮭の塩焼き大根おろし添え										●																		
21	水	海鮮八宝菜	●					●		●											●					●	●	●		
22	木	白身魚の天ぷらと厚揚げのおろしソース	●		●																●									
23	金	ぶりの金山寺味噌焼き	●												●						●							●		
24	土	彩り野菜と鶏のオイスター炒め	●																		●						●			
25	日	麻婆なす	●																		●				●	●	●	●		
26	月	さばの味噌煮	●											●							●									
27	火	かれいの唐揚げ和風おろしソース	●																		●									
28	水	バランス】鶏肉と根菜の甘酢あん	●																		●						●			
29	木	銀ひらすの西京焼き																			●									
30	金	イカの唐揚げ甘辛ソース	●							●											●				●	●				
31	土	豆腐ハンバーグトマトミートソース	●		●	●															●			●	●	●				

【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。

＊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**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																											
1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	木																													
2	金																													
3	土																													
4	日																													
5	月	薄切りとんかつ	●		●	●								●							●					●				
6	火	ハンバーグデミグラスソース	●			●															●		●	●	●	●	●			
7	水	豚しゃぶおろしポン酢	●																		●				●					
8	木	ササミカツ	●		●	●								●							●						●			
9	金	豚バラ肉と葱の金山寺味噌炒め	●											●							●					●		●		
10	土	ねぎごまドレッシングの豚焼肉																			●				●	●	●			
11	日	ピリ辛豚焼肉	●											●							●				●		●			
12	月	豚ロース生姜焼き	●			●															●		●	●	●	●	●			
13	火	鶏の梅大葉巻きカツ&白身フライ	●		●	●								●							●					●				
14	水	ロールキャベツトマトソース	●			●															●				●	●	●			
15	木	油淋鶏(ユーリンチー)	●			●															●		●		●	●	●	●		
16	金	牛肉のスタミナ炒め	●											●							●				●			●		
17	土	ヒレカツおろしポン酢	●		●	●															●				●					
18	日	豚キムチ炒め	●											●							●				●			●		
19	月	豚しゃぶごまソース	●		●																●				●		●		●	
20	火	新潟風鶏の唐揚げカレー味	●			●															●		●		●	●				
21	水	ロースとんかつ	●		●	●								●							●				●					
22	木	ハンバーグトマトミートソース	●			●															●				●	●	●			
23	金	厚切りハムカツ&牛肉コロッケ	●		●	●								●							●				●	●	●			
24	土	クリームコロッケデミソース(カニ入)	●			●		●													●		●	●	●	●				
25	日	鶏つくねのあんかけ仕立て	●		●	●							●								●					●				
26	月	大葉チーズチキンカツ	●			●								●							●					●				
27	火	豚ロースねぎ塩ペッパーソース	●																		●				●	●				
28	水	ごろっとイカメンチ&エビフライ	●		●	●		●		●				●							●									
29	木	牛肉と舞茸の黒酢炒め	●																		●			●						
30	金	チンジャオロース	●																		●				●	●	●			
31	土	メンチカツと鰻フライ	●			●								●							●		●	●	●	●				

【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																					
1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	加工チニ	アーモンド
1	木																														
2	金																														
3	土																														
4	日																														
5	月	オムカレー		●		●	●									●						●				●	●	●	●		
6	火																														
7	水	中華丼		●			●															●				●	●	●	●		
8	木																														
9	金	たんぱく質 さくらカレー		●		●	●									●						●				●	●	●	●		
10	土																														
11	日																														
12	月																														
13	火																														
14	水	かつ天丼		●		●	●		●						●							●					●				
15	木																														
16	金	エビフライ&クリームコロッケカレー		●		●	●		●	●						●						●			●	●	●	●	●		
17	土																														
18	日																														
19	月	和風カレー丼		●											●							●					●				
20	火																														
21	水																														
22	木																														
23	金																														
24	土																														
25	日																														
26	月																														
27	火																														
28	水																														
29	木																														
30	金																														
31	土																														

【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																											
1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	かシューナツ	アーモンド
1	木																																				
2	金																																				
3	土																																				
4	日																																				
5	月																																				
6	火	ポークカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
7	水																																				
8	木	ポークカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
9	金																																				
10	土	ポークカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
11	日	ポークカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
12	月	チキンカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
13	火	チキンカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
14	水																																				
15	木	チキンカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
16	金																																				
17	土	チキンカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
18	日	チキンカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
19	月																																				
20	火	ビーフカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
21	水	ビーフカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
22	木	ビーフカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
23	金	ビーフカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
24	土	ビーフカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
25	日	ビーフカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
26	月	ポークカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
27	火	ポークカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
28	水	ポークカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
29	木	ポークカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
30	金	ポークカレー	●			●																●						●				●	●	●	●		
31	土	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々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																				
1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	加工ナッツ	アーモンド	
1	木																														
2	金																														
3	土																														
4	日																														
5	月	鯛だし明けましてうどん	●		●			●						●							●					●	●				
6	火																														
7	水	半熟卵のためぎそば	●	●	●									●							●										
8	木																														
9	金	明太子きしめん	●			●								●							●										
10	土																														
11	日																														
12	月																														
13	火																														
14	水	ちくわ天そば	●	●	●									●							●										
15	木																														
16	金	牛肉のフォー	●																		●				●	●	●	●			
17	土																														
18	日																														
19	月	鶏天うどん	●		●									●							●						●				
20	火																														
21	水																														
22	木																														
23	金																														
24	土																														
25	日																														
26	月																														
27	火																														
28	水																														
29	木																														
30	金																														
31	土																														

【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々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																						
1月		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	かユーナツ	アーモンド	
1	木																															
2	金																															
3	土																															
4	日																															
5	月	味玉とんこつ醤油ラーメン		●		●	●															●			●		●	●	●			
6	火	味玉とんこつ醤油ラーメン		●		●	●															●			●		●	●	●			
7	水	味玉とんこつ醤油ラーメン		●		●	●															●			●		●	●	●			
8	木	味玉とんこつ醤油ラーメン		●		●	●															●			●		●	●	●			
9	金	味玉とんこつ醤油ラーメン		●		●	●															●			●		●	●	●			
10	土	味玉とんこつ醤油ラーメン		●		●	●															●			●		●	●	●			
11	日	味玉とんこつ醤油ラーメン		●		●	●															●			●		●	●	●			
12	月	塩コーンラーメン		●		●																●					●	●				
13	火	塩コーンラーメン		●		●																●					●	●				
14	水	塩コーンラーメン		●		●																●					●	●				
15	木	塩コーンラーメン		●		●																●					●	●				
16	金	塩コーンラーメン		●		●																●					●	●				
17	土	塩コーンラーメン		●		●																●					●	●				
18	日	【スポ麺】蒸し鶏白湯		●		●																●			●		●	●	●			
19	月	生姜味噌ラーメン		●		●																●					●	●	●			
20	火	生姜味噌ラーメン		●		●																●					●	●	●			
21	水	生姜味噌ラーメン		●		●																●					●	●	●			
22	木	生姜味噌ラーメン		●		●																●					●	●	●			
23	金	生姜味噌ラーメン		●		●																●					●	●	●			
24	土	生姜味噌ラーメン		●		●																●					●	●	●			
25	日	生姜味噌ラーメン		●		●																●					●	●	●			
26	月	肉味噌ラーメン		●		●		●														●			●		●	●	●			
27	火	肉味噌ラーメン		●		●		●														●			●		●	●	●			
28	水	肉味噌ラーメン		●		●		●														●			●		●	●	●			
29	木	肉味噌ラーメン		●		●		●														●			●		●	●	●			
30	金	肉味噌ラーメン		●		●		●														●			●		●	●	●			
31	土	肉味噌ラーメン		●		●		●														●			●		●	●	●			

【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々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8品目(表示義務あり)								特定原材料に準ずるもの21品目																					
1月		パスタ		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	木																														
2	金																														
3	土																														
4	日																														
5	月																														
6	火	シーフードクリームスパゲティ		●			●		●		●											●				●					
7	水																														
8	木	梅しらすの和風スパゲティ		●			●								●							●						●	●		
9	金																														
10	土																														
11	日																														
12	月																														
13	火	ベーコンとキャベツのパペロンチーノ		●		●	●																			●					
14	水																														
15	木	海老のトマトクリームスパゲティ		●			●		●													●						●			
16	金																														
17	土																														
18	日																														
19	月																														
20	火	明太子スパゲティ		●			●								●							●									
21	水																														
22	木																														
23	金																														
24	土																														
25	日																														
26	月																														
27	火																														
28	水																														
29	木																														
30	金																														
31	土																														

【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

実施日		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																			
1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	加工ナッツ	アーモンド
1	木																													
2	金																													
3	土																													
4	日																													
5	月	鶏もも肉の唐揚げだし醤油おろし	●			●															●			●		●	●			
6	火	生姜香る！鶏肉の和風あんかけ	●			●															●			●	●	●	●			
7	水	ミックスフライ(メンチエビアジ)	●		●	●		●							●						●			●	●	●	●			
8	木	白身魚の韓国風甘辛だれ&コロツケ	●			●									●						●				●			●		
9	金	BIGチキンの黒酢仕立て	●																		●						●			
10	土	豚しゃぶの梅だれがけ	●																		●				●					
11	日	豚肉と野菜の味噌炒め	●												●						●				●	●	●			
12	月	鶏天～ごま香るボン酢ソース	●																		●					●	●			
13	火	豚肉と竹の子のオイスター炒め	●																		●				●			●		
14	水	豆腐ハンバーグとチキン和風きのこソー	●		●	●															●		●		●	●				
15	木	鶏の天ぷら柚子胡椒風味あん	●																		●					●				
16	金	牛すき焼き煮	●											●							●			●						
17	土	白身魚のヤンニョム和え	●		●										●						●							●		
18	日	味噌カツ	●		●	●															●				●					
19	月	グリルチキン南蛮	●		●	●															●						●			
20	火	豚塩焼肉	●																		●				●	●	●			
21	水	ホッケ焼き大根おろし添え																												
22	木	しょうが焼き	●		●	●									●						●		●	●	●	●	●			
23	金	鶏肉のねぎ塩レモンペッパーソース	●																		●				●	●	●			
24	土	牛肉の辛味味噌炒め	●																		●		●	●		●	●			
25	日	豆腐ハンバーグとチキン野菜トマトソー	●		●	●															●		●	●	●	●				
26	月	豚ロース塩麹焼き			●																●				●					
27	火	ピリ辛焼肉	●												●						●				●			●		
28	水	ミックスフライ(エビイカメ白身	●		●	●		●		●					●						●									
29	木	豚しゃぶたまねぎソース	●																		●				●					
30	金	チキン南蛮～宮崎風	●		●	●															●						●			
31	土	チキンカツのみぞれ煮	●		●	●								●							●					●				

【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。

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

【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々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																											
1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	加工ナッツ	アーモンド
1	木																																							
2	金																																							
3	土																																							
4	日																																							
5	月	味玉とんこつ醤油ラーメン											●		●	●													●			●		●	●	●				
6	火	味玉とんこつ醤油ラーメン											●		●	●													●			●		●	●	●				
7	水	味玉とんこつ醤油ラーメン											●		●	●													●			●		●	●	●				
8	木	味玉とんこつ醤油ラーメン											●		●	●													●			●		●	●	●				
9	金	味玉とんこつ醤油ラーメン											●		●	●													●			●		●	●	●				
10	土	味玉とんこつ醤油ラーメン											●		●	●													●			●		●	●	●				
11	日	味玉とんこつ醤油ラーメン											●		●	●													●			●		●	●	●				
12	月	ちくわ天うどん											●		●									●						●										
13	火	ちくわ天うどん											●		●									●						●										
14	水	ちくわ天うどん											●		●									●						●										
15	木	ちくわ天うどん											●		●									●						●										
16	金	ちくわ天うどん											●		●									●						●										
17	土	ちくわ天うどん											●		●									●						●										
18	日	ちくわ天うどん											●		●									●						●										
19	月	生姜味噌ラーメン											●		●																●				●	●	●			
20	火	生姜味噌ラーメン											●		●																●				●	●	●			
21	水	生姜味噌ラーメン											●		●																●				●	●	●			
22	木	生姜味噌ラーメン											●		●																●				●	●	●			
23	金	生姜味噌ラーメン											●		●																●				●	●	●			
24	土	生姜味噌ラーメン											●		●																●				●	●	●			
25	日	生姜味噌ラーメン											●		●																●				●	●	●			
26	月	肉味噌ラーメン											●		●		●													●		●		●	●	●				
27	火	肉味噌ラーメン											●		●		●													●		●		●	●	●				
28	水	肉味噌ラーメン											●		●		●													●		●		●	●	●				
29	木	肉味噌ラーメン											●		●		●													●		●		●	●	●				
30	金	肉味噌ラーメン											●		●		●													●		●		●	●	●				
31	土	肉味噌ラーメン											●		●		●													●		●		●	●	●				

【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々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。