







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																			
9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	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	カエ ッ	アー モ ンド
1	月																												
2	火																												
3	水																												
4	木																												
5	金																												
6	土																												
7	日																												
8	月																												
9	火																												
10	水																												
11	木																												
12	金																												
13	土																												
14	日																												
15	月																												
16	火																												
17	水	鶏そぼろと野菜のビビンバ	●	●										●						●						●	●		
18	木																												
19	金	だし香る！ねぎまぐろ丼	●	●									●							●									
20	土																												
21	日																												
22	月	たんぱく質]さくらカレー	●	●	●									●						●				●	●	●	●		
23	火																												
24	水	徳島ラーメン丼～豚骨醤油ラーメン味	●	●	●															●			●	●	●	●			
25	木																												
26	金	たんぱく質]和風ガパオライス～鶏と	●	●	●															●			●	●	●	●			
27	土																												
28	日																												
29	月	鶏肉ときのこのカレー	●		●									●						●				●	●	●	●		
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																											
9月		週替カレー						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	月	チキンカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
2	火	チキンカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
3	水	チキンカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
4	木	チキンカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
5	金	チキンカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
6	土	チキンカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
7	日	チキンカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
8	月	ビーフカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
9	火	ビーフカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
10	水	ビーフカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
11	木	ビーフカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
12	金	ビーフカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
13	土	ビーフカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
14	日	ビーフカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
15	月	ポークカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
16	火	ポークカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
17	水																																		
18	木	ポークカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
19	金																																		
20	土	ポークカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
21	日	ポークカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
22	月																																		
23	火	チキンカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
24	水																																		
25	木	チキンカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
26	金																																		
27	土	チキンカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
28	日	チキンカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
29	月																																		
30	火	ビーフカレー	●			●													●						●				●	●	●	●			
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		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																										
9月		週替和麺		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	月	完熟トマトドレッシングのサラダ冷やしそば		●	●	●	●								●							●														
2	火																																			
3	水	冷やし揚げごぼうのうどん		●		●									●							●														
4	木																																			
5	金	きしめんの明太子和え		●			●								●							●														
6	土																																			
7	日																																			
8	月	冷やしなすの揚げだしとろろうどん		●											●							●		●												
9	火																																			
10	水	冷やしちくわ天そば		●	●	●									●							●														
11	木																																			
12	金	キムチビビンバ風ぶっかけうどん		●		●	●								●	●						●							●	●						
13	土																																			
14	日																																			
15	月	お蕎麦屋のカレーうどん		●		●									●							●					●									
16	火																																			
17	水	梅干入り五目そば		●	●	●									●							●														
18	木																																			
19	金	豚肉と舞茸の釜揚げうどん		●											●							●					●									
20	土																																			
21	日																																			
22	月	鯛だしうどん		●		●									●							●					●	●								
23	火																																			
24	水	きつね餅そば		●	●	●																●														
25	木																																			
26	金	かき揚げうどん		●		●									●							●														
27	土																																			
28	日																																			
29	月	たぬきつねうどん		●		●									●							●														
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

- \* 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																											
9月		週替中華麺								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	セラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かシューナッツ	アーモンド
1	月																																				
2	火	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●																					●			●		●	●	●			
3	水																																				
4	木	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●																					●			●		●	●	●			
5	金																																				
6	土	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●																					●			●		●	●	●			
7	日	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●																					●			●		●	●	●			
8	月																																				
9	火	味玉白湯ラーメン	●		●																						●			●		●	●	●			
10	水																																				
11	木	味玉白湯ラーメン	●		●																						●			●		●	●	●			
12	金																																				
13	土	味玉白湯ラーメン	●		●																						●			●		●	●	●			
14	日	味玉白湯ラーメン	●		●																						●			●		●	●	●			
15	月																																				
16	火	ワンタン麺	●		●	●																					●					●	●	●			
17	水	ワンタン麺	●		●	●																					●					●	●	●			
18	木	ワンタン麺	●		●	●																					●					●	●	●			
19	金	ワンタン麺	●		●	●																					●					●	●	●			
20	土	ワンタン麺	●		●	●																					●					●	●	●			
21	日	【スポ麺】蒸し鶏白湯	●		●																						●					●	●	●			
22	月	肉味噌ラーメン	●		●		●																				●			●		●	●	●			
23	火	肉味噌ラーメン	●		●		●																				●			●		●	●	●			
24	水	肉味噌ラーメン	●		●		●																				●			●		●	●	●			
25	木	肉味噌ラーメン	●		●		●																				●			●		●	●	●			
26	金	肉味噌ラーメン	●		●		●																				●			●		●	●	●			
27	土	肉味噌ラーメン	●		●		●																				●			●		●	●	●			
28	日	肉味噌ラーメン	●		●		●																				●			●		●	●	●			
29	月	味噌バターラーメン	●		●	●																					●					●	●	●			
30	火	味噌バターラーメン	●		●	●																					●					●	●	●			
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																				
9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	月																													
2	火																													
3	水																													
4	木																													
5	金																													
6	土																													
7	日																													
8	月																													
9	火																													
10	水																													
11	木																													
12	金																													
13	土																													
14	日																													
15	月																													
16	火	海老としらすのペペロンチーノ	●					●																						
17	水																													
18	木	明太子スパゲティ	●			●								●								●								
19	金																													
20	土																													
21	日																													
22	月																													
23	火																													
24	水																													
25	木	海老ときのこのジェノベーゼ	●			●		●														●					●			●
26	金																													
27	土																													
28	日																													
29	月																													
30	火	ベーコンときのこのクリームスパゲティ	●		●	●																●				●	●			
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		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																				
9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	かえり	アーモンド
1	月	ローストポーク丼半熟玉子	●		●										●							●					●			
2	火	薄切りかつのかつ煮風丼	●		●	●																●			●	●	●			
3	水	吉野家牛丼【大盛】	●												●							●			●					
4	木	鶏の照り焼きとろろがけ丼	●											●								●		●			●			
5	金	和風ヒレカツ丼	●		●	●								●								●				●				
6	土	大葉チーズチキンカツ丼	●			●																●					●			
7	日	高菜めんたい丼	●		●																	●							●	
8	月	エビフライ丼 ソースマヨ味	●		●			●							●							●								
9	火	豚肉あんかけチャーハン	●		●	●			●													●			●	●	●	●		
10	水	とろとろ玉子の親子丼	●		●	●								●								●					●			
11	木	豚焼肉丼 マヨソースがけ	●		●										●							●				●		●		
12	金	ソースささみかつ丼	●		●	●									●							●					●			
13	土	豚肉きんぴら丼(半熟玉子)	●		●										●							●				●				
14	日	薄切りかつのかつ煮風丼	●		●	●																●		●	●	●	●			
15	月	大盛り鶏照丼	●												●							●					●			
16	火	吉野家牛カレー	●			●									●							●		●	●	●	●	●		
17	水	たっぷり野菜の中華ご飯	●		●																	●				●	●	●		
18	木	ミニツツステーキ&ロービー丼	●																			●			●					
19	金	豚焼肉ビビンバ丼	●			●									●	●						●				●	●	●		
20	土	鶏の唐揚げ丼	●		●	●									●	●						●			●	●				
21	日	豚玉丼	●		●																	●			●	●				
22	月	焼き鳥と根菜入り鶏つくね丼	●		●	●									●							●					●		●	
23	火	鶏天おろし丼	●												●							●					●			
24	水	チキン竜田のタルタル丼	●		●	●									●							●					●			
25	木	豚バラ生姜焼きのせチャーハン	●		●	●			●													●		●	●	●	●			
26	金	ローストビーフのビビンバ丼半熟玉子	●		●										●							●			●				●	
27	土	オムカレー	●		●	●									●							●			●	●	●	●		
28	日	まぐろたたき丼			●																									
29	月	鶏の照り焼き山かけ丼	●												●							●		●				●		
30	火	吉野家牛から丼	●			●									●							●		●	●	●	●			
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

