

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

【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		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																			
11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	土	彩り野菜と鶏のオイスター炒め	●																		●						●			
2	日	麻婆なす	●																		●				●	●	●	●		
3	月	かれいの唐揚げ和風おろしソース	●																		●									
4	火	さばの味噌煮	●										●								●									
5	水	グリルチキンきのこのデミグラスソース	●			●															●		●	●	●					
6	木	銀ひらすの西京焼き																			●									
7	金	イカの唐揚げ甘辛ソース	●						●												●				●	●				
8	土	豆腐ハンバーグトマトミートソース	●		●	●															●		●	●	●					
9	日	タラの唐揚げユースソース	●																		●							●		
10	月	グリルチキンのごまソース	●		●																●					●	●			
11	火	豆腐ハンバーグ和風きのこソース	●		●	●															●		●		●					
12	水	サバの南蛮漬	●										●								●							●		
13	木	四川麻婆豆腐	●																		●			●	●	●	●			
14	金	チキンチーズ焼きコーンクリームソース	●			●															●			●		●				
15	土	鶏肉とほうれん草のクリーム煮	●			●															●			●		●				
16	日	赤魚の唐揚げ和風ソース	●																		●									
17	月	ぶりの照り焼き	●										●								●									
18	火	さわらの葱味噌マヨ焼き			●										●						●									
19	水	チキンソテー甘辛だれ	●												●						●					●	●			
20	木	サバの塩焼き											●																	
21	金	かれいの煮つけ	●																		●			●						
22	土	豆腐と野菜の揚げだし	●										●								●									
23	日	タラのカレーマヨ焼き	●		●										●						●									
24	月	グリルチキンバター醤油ソース	●			●															●					●				
25	火	白身魚の天ぷら黒酢タルタルソース	●		●	●															●									
26	水	銀ヒラスの塩麴焼き																												
27	木	肉豆腐	●										●								●				●					
28	金	アジの南蛮漬	●																		●							●		
29	土	赤魚の照り焼き	●										●								●									
30	日	さわらの天ぷら胡麻だれソース	●		●																●							●		
1	月																													

【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**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																												
11月		昼食B								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	まっ 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	土	クリームコロッケデミソース(カニ入)								●			●			●												●			●	●	●	●				
2	日	鶏つくねのあんかけ仕立て								●		●	●								●								●					●				
3	月	豚肉とタマネギのボン酢炒め								●																		●				●						
4	火	大葉チーズチキンカツ								●			●										●					●						●				
5	水	ごろっとイカメンチ&エビフライ								●		●	●		●		●					●						●										
6	木	牛肉と舞茸の黒酢炒め								●																		●			●							
7	金	ロールキャベツホワイトソース								●			●															●			●	●						
8	土	チンジャオロース								●																		●				●	●	●				
9	日	豚ロースねぎ塩ペッパーソース								●																		●				●	●					
10	月	メンチカツと鰯フライ								●			●										●						●		●	●	●	●				
11	火	クリームコロッケトマトソース								●			●			●												●					●					
12	水	ヒレカツ								●		●	●										●					●					●					
13	木	大分風とり天ぷら定食								●																		●					●					
14	金	ハンバーグおろしソース								●			●															●				●						
15	土	白身魚フライと薄切りかつ								●		●	●										●					●				●						
16	日	たっぷり野菜の豚焼肉								●													●					●				●			●			
17	月	チキンカツ								●		●	●										●					●						●				
18	火	聖地中津の唐揚げ								●		●	●										●					●					●					
19	水	豚しゃぶおろしソース								●																		●				●						
20	木	豚バラの生姜焼き								●			●															●			●	●	●	●				
21	金	牛肉の甘辛コチジャン炒め								●													●					●				●			●			
22	土	ハンバーグデミグラスソース								●			●															●			●	●	●	●				
23	日	厚切りハムカツと鰯フライ								●		●											●					●				●	●					
24	月	薄切りとんかつ								●		●	●											●					●				●					
25	火	豚肉の山椒炒め								●																		●				●						
26	水	回鍋肉								●													●					●					●					
27	木	ササミカツ								●		●	●										●					●						●				
28	金	【バランス】豚しゃぶ黒酢ユースソース								●																		●						●				
29	土	ピリ辛豚焼肉								●													●					●				●			●			
30	日	豚バラ肉と葱の金山寺味噌炒め								●													●					●				●			●			
1	月																																					

【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																					
11月		昼食 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	土																														
2	日																														
3	月																														
4	火																														
5	水	牛肉とろろ丼		●																		●		●		●	●				
6	木																					●									
7	金	和風ヒレカツ丼		●		●	●								●							●				●					
8	土																														
9	日																														
10	月	だし香る！しらす丼		●		●																●									
11	火																					●									
12	水	たんぱく質 さくらカレー		●		●	●									●						●				●	●	●	●		
13	木																														
14	金	豚ばら味噌丼																				●					●				
15	土																														
16	日																														
17	月	鶏そぼろの月見丼		●		●																●				●	●	●			
18	火																														
19	水	天丼(海老イカ南瓜茄子ピーマ)		●					●		●				●							●									
20	木																														
21	金	チキンのソースカツ丼		●		●	●									●						●						●			
22	土																														
23	日																														
24	月																														
25	火																														
26	水	ヒレとモモのWカツカレー		●		●	●									●						●				●	●	●	●		
27	木																														
28	金	メンチカツチーズ丼		●		●	●									●						●			●	●	●				
29	土																														
30	日																														
1	月																														

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

【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		週替和麺	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																				
11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	土																														
2	日																														
3	月																														
4	火																														
5	水	かき揚げそば	●	●	●								●								●										
6	木																														
7	金	麻辣湯風春雨	●		●	●		●													●					●	●	●			
8	土																														
9	日																														
10	月	トマト豚汁うどん	●			●															●					●	●				
11	火																														
12	水	コロツケそば	●	●		●							●								●				●	●					
13	木																														
14	金	ピリ辛まろやか豆乳うどん	●												●						●						●	●			
15	土																														
16	日																														
17	月	半熟玉子の肉味噌うどん	●		●		●						●								●					●		●			
18	火																														
19	水	山菜おろしそば	●	●	●								●								●										
20	木																														
21	金	揚げ餅うどん	●		●								●								●										
22	土																														
23	日																														
24	月																														
25	火																														
26	水	半熟卵のためきそば	●	●	●								●								●										
27	木																														
28	金	たっぷり野菜の和風ちゃんぽんうどん	●					●													●		●		●	●	●				
29	土																														
30	日																														
1	月																														

【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																											
11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	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かユーナツ	アーモンド
1	土	ワンタン麺								●		●	●															●					●	●	●		
2	日	ワンタン麺								●		●	●															●					●	●	●		
3	月	肉味噌ラーメン								●		●		●														●			●		●	●	●		
4	火	肉味噌ラーメン								●		●		●														●			●		●	●	●		
5	水	肉味噌ラーメン								●		●		●														●			●		●	●	●		
6	木	肉味噌ラーメン								●		●		●														●			●		●	●	●		
7	金	肉味噌ラーメン								●		●		●														●			●		●	●	●		
8	土	肉味噌ラーメン								●		●		●														●			●		●	●	●		
9	日	肉味噌ラーメン								●		●		●														●			●		●	●	●		
10	月	海老ワンタン塩ラーメン								●		●			●													●					●	●	●		
11	火	海老ワンタン塩ラーメン								●		●			●													●					●	●	●		
12	水	海老ワンタン塩ラーメン								●		●			●													●					●	●	●		
13	木	海老ワンタン塩ラーメン								●		●			●													●					●	●	●		
14	金	海老ワンタン塩ラーメン								●		●			●													●					●	●	●		
15	土	海老ワンタン塩ラーメン								●		●			●													●					●	●	●		
16	日	海老ワンタン塩ラーメン								●		●			●													●					●	●	●		
17	月	味噌コーンラーメン								●		●																●					●	●	●		
18	火	味噌コーンラーメン								●		●																●					●	●	●		
19	水	味噌コーンラーメン								●		●																●					●	●	●		
20	木	味噌コーンラーメン								●		●																●					●	●	●		
21	金	味噌コーンラーメン								●		●																●					●	●	●		
22	土	味噌コーンラーメン								●		●																●					●	●	●		
23	日	【スポ麺】蒸し鶏白湯								●		●																●		●		●	●	●			
24	月	味玉とんこつ醤油ラーメン								●		●	●															●			●		●	●	●		
25	火	味玉とんこつ醤油ラーメン								●		●	●															●			●		●	●	●		
26	水	味玉とんこつ醤油ラーメン								●		●	●															●			●		●	●	●		
27	木	味玉とんこつ醤油ラーメン								●		●	●															●			●		●	●	●		
28	金	味玉とんこつ醤油ラーメン								●		●	●															●			●		●	●	●		
29	土	味玉とんこつ醤油ラーメン								●		●	●															●			●		●	●	●		
30	日	味玉とんこつ醤油ラーメン								●		●	●															●			●		●	●	●		
1	月																																				

【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																					
11月		週替パスタ		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	かシューナツ	アーモンド
1	土																														
2	日																														
3	月																														
4	火	ツナおろし和風スパゲティ		●			●								●							●									
5	水																														
6	木	海老ときのこのジェノベーゼ		●			●		●													●						●			●
7	金																														
8	土																														
9	日																														
10	月																														
11	火	ベーコンときのこのクリームスパゲティ		●		●	●															●				●	●				
12	水																														
13	木	しらすとネギの和風スパゲティ		●											●							●									
14	金																														
15	土																														
16	日																														
17	月																														
18	火	ナスとブロッコリーのボロネーゼ		●			●															●				●	●	●			
19	水																														
20	木	帆立とナスのトマトスパゲティ		●			●															●						●			
21	金																														
22	土																														
23	日																														
24	月																														
25	火	スパゲティミートソース		●			●															●				●	●	●			
26	水																														
27	木	梅しらすの和風スパゲティ		●			●								●							●						●	●		
28	金																														
29	土																														
30	日																														
1	月																														

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

【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。

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																													
11月		啓友定食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	かシューナッツ	アーモンド		
1	土	焼き鳥と根菜入り鶏つくね丼										●		●	●									●						●						●	●				
2	日	豚玉丼										●		●															●				●	●							
3	月	豚バラ生姜焼きのせチャーハン										●		●	●			●											●			●	●	●	●						
4	火	鶏の唐揚げ丼										●		●	●								●	●					●			●		●	●						
5	水	チキン竜田のタルタル丼										●		●	●								●					●						●							
6	木	吉野家牛丼【大盛】										●												●					●			●	●								
7	金	まぐろたたき丼												●																											
8	土	コロッケのデミグラスカレー										●			●														●			●	●	●	●	●					
9	日	鶏天おろし丼										●											●						●							●					
10	月	合盛り丼(とんかつ&豚丼)										●		●	●														●			●	●	●	●						
11	火	鶏の照り焼き山かけ丼										●											●						●		●					●					
12	水	鶏そぼろの五目丼										●		●	●								●						●			●	●	●	●	●					
13	木	油淋鶏丼										●			●														●			●		●	●	●	●				
14	金	大盛り鶏照丼										●											●						●							●					
15	土	吉野家牛カレー										●			●									●					●			●	●	●	●	●					
16	日	とろとろ玉子のオムハヤシ										●		●	●														●			●	●	●	●						
17	月	チキンカツカレー										●		●	●									●						●				●	●	●	●	●			
18	火	豚バラの金山寺辛味噌炒め丼										●												●					●					●			●				
19	水	まぐろたたき丼												●																											
20	木	豚肉ともやしのクッパ										●												●					●					●	●						
21	金	吉野家牛から丼										●			●									●					●			●	●	●	●						
22	土	焼き鳥と根菜入り鶏つくね丼										●		●	●								●						●						●	●	●	●			
23	日	野菜たっぷり豚キムチ丼										●												●					●					●	●	●	●				
24	月	たっぷり野菜の青椒肉絲丼										●																	●					●	●	●	●				
25	火	薄切りかつのかつ煮風丼										●		●	●														●			●	●	●	●						
26	水	豚すき丼										●																	●			●	●								
27	木	鶏の照り焼きとろろがけ丼										●										●							●		●					●					
28	金	和風ヒレカツ丼										●		●	●								●						●					●							
29	土	大葉チーズチキンカツ丼										●			●														●						●						
30	日	ハンバーグカレー										●			●									●					●			●	●	●	●	●					
1	月																																								

【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

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																	
11月		啓友定食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	土	ワンタン麺	●		●	●															●					●	●	●		
2	日	ワンタン麺	●		●	●															●					●	●	●		
3	月	肉味噌ラーメン	●		●		●														●			●		●	●	●		
4	火	肉味噌ラーメン	●		●		●														●			●		●	●	●		
5	水	肉味噌ラーメン	●		●		●														●			●		●	●	●		
6	木	肉味噌ラーメン	●		●		●														●			●		●	●	●		
7	金	肉味噌ラーメン	●		●		●														●			●		●	●	●		
8	土	肉味噌ラーメン	●		●		●														●			●		●	●	●		
9	日	肉味噌ラーメン	●		●		●														●			●		●	●	●		
10	月	コロッケうどん	●			●								●							●				●	●				
11	火	コロッケうどん	●			●								●							●				●	●				
12	水	コロッケうどん	●			●								●							●				●	●				
13	木	コロッケうどん	●			●								●							●				●	●				
14	金	コロッケうどん	●			●								●							●				●	●				
15	土	コロッケうどん	●			●								●							●				●	●				
16	日	コロッケうどん	●			●								●							●				●	●				
17	月	味噌コーンラーメン	●		●																●					●	●	●		
18	火	味噌コーンラーメン	●		●																●					●	●	●		
19	水	味噌コーンラーメン	●		●																●					●	●	●		
20	木	味噌コーンラーメン	●		●																●					●	●	●		
21	金	味噌コーンラーメン	●		●																●					●	●	●		
22	土	味噌コーンラーメン	●		●																●					●	●	●		
23	日	味噌コーンラーメン	●		●																●					●	●	●		
24	月	揚げごぼうのうどん	●																		●									
25	火	揚げごぼうのうどん	●																		●									
26	水	揚げごぼうのうどん	●																		●									
27	木	揚げごぼうのうどん	●																		●									
28	金	揚げごぼうのうどん	●																		●									
29	土	揚げごぼうのうどん	●																		●									
30	日	揚げごぼうのうどん	●																		●									
1	月																													

【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。