

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																				
2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	日	タラの唐揚げユーリンチーソース	●																		●							●		
2	月	サバの南蛮漬け	●											●							●							●		
3	火	国産いわしの梅煮	●																		●									
4	水	グリルチキンのごまソース	●		●																●						●	●		
5	木																													
6	金																													
7	土	鶏肉とほうれん草のクリーム煮	●			●															●				●		●			
8	日	ぶりの照り焼き	●											●							●									
9	月	赤魚の唐揚げ和風ソース	●																		●									
10	火	タラのカレーマヨ焼き	●		●										●						●									
11	水	チキンソテー甘辛だれ	●												●						●						●	●		
12	木	サバの塩焼き												●																
13	金	カレイの唐揚げごまソース	●		●																●							●		
14	土	豆腐と野菜の揚げだし	●											●							●									
15	日	バランス】豆腐ハンバーグ葱生姜あんかけ	●		●	●															●		●		●	●				
16	月	グリルチキンバター醤油ソース	●			●															●						●			
17	火	白身魚の天ぷら黒酢タルタルソース	●		●	●															●									
18	水	銀ヒラスの塩麴焼き																												
19	木	肉豆腐	●											●							●				●					
20	金	アジの南蛮漬け	●																		●							●		
21	土	赤魚の照り焼き	●											●							●									
22	日	さわらの天ぷら胡麻だれソース	●		●																●							●		
23	月	チキングリルだし醤油仕立て	●																		●						●	●		
24	火	豆腐ハンバーグおろしソース	●		●	●															●		●		●	●				
25	水	イカの唐揚げ照り焼きソース	●							●				●							●									
26	木	タラのグリル甘辛だれ	●												●						●							●		
27	金	葱塩チキン	●																		●					●	●	●		
28	土	厚揚げの韓国風野菜炒め	●												●						●				●	●		●		
1	日																													
2	月																													
3	火																													

【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																													
2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	まつたけ	やまいも	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かシューパツ	アーモンド		
1日		豚肉とタマネギのボン酢炒め								●																		●					●						
2月																																							
3火		クリームコロッケトマトソース								●			●			●													●			●			●				
4水		大分風とり天ぷら定食								●																			●					●					
5木		ヒレカツ								●		●	●										●						●				●						
6金		ハンバーグおろしソース								●			●																●			●	●						
7土		白身魚フライと薄切りかつ								●		●	●											●					●				●						
8日		チキンカツ								●		●	●											●					●						●				
9月		たっぷり野菜の豚焼肉								●														●					●				●			●			
10火		鶏の唐揚げ&牛肉コロッケ								●			●											●					●		●	●	●	●					
11水		豚しゃぶおろしソース								●																			●				●						
12木		牛肉の甘辛コチジャン炒め								●														●					●		●					●			
13金		豚バラ肉と葱の金山寺味噌炒め								●														●					●					●			●		
14土		豚肉の山椒炒め								●																			●				●						
15日		厚切りハムカツと鰯フライ								●		●												●					●				●	●					
16月		薄切りとんかつ								●		●	●											●					●				●						
17火		ハンバーグデミグラスソース								●			●																●		●	●	●	●					
18水		回鍋肉								●														●					●				●						
19木		ササミカツ								●		●	●											●					●						●				
20金		豚肉の白い生姜焼きご飯								●																			●				●			●			
21土		ピリ辛豚焼肉								●														●					●				●			●			
22日		豚しゃぶおろしポン酢 外キ								●																			●				●						
23月		ロールキャベツトマトソース								●			●																●			●	●	●					
24火		鶏の梅大葉巻きカツ&白身フライ								●		●	●											●					●					●					
25水		豚ロースの葱味噌焼き								●																			●				●						
26木		聖地中津の塩唐揚げ								●		●	●											●					●					●					
27金		牛肉のスタミナ炒め								●														●					●		●				●				
28土		ヒレカツおろしポン酢								●		●	●																●				●						
1日																																							
2月																																							
3火																																							

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

【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																			
2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	日																													
2	月																													
3	火																													
4	水	腸活]3種きのこの豆乳そば	●	●											●						●				●			●		
5	木																													
6	金																													
7	土																													
8	日																													
9	月																													
10	火																													
11	水																													
12	木																													
13	金																													
14	土																													
15	日																													
16	月																													
17	火																													
18	水	関西風たこ焼き海老天うどん	●		●			●													●		●							
19	木																													
20	金																													
21	土																													
22	日																													
23	月																													
24	火																													
25	水																													
26	木																													
27	金																													
28	土																													
1	日																													
2	月																													
3	火																													

【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**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	2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	かシューツ	アーモンド	
1	日	肉味噌ラーメン	●		●		●													●			●			●					
2	月																														
3	火	ピリ辛メンマラーメン	●		●	●														●						●	●	●			
4	水																														
5	木																														
6	金																														
7	土	ピリ辛メンマラーメン	●		●	●														●						●	●	●			
8	日	ピリ辛メンマラーメン	●		●	●														●						●	●	●			
9	月	白湯チャーシュー麺	●		●															●			●			●	●	●			
10	火	白湯チャーシュー麺	●		●															●			●			●	●	●			
11	水	白湯チャーシュー麺	●		●															●			●			●	●	●			
12	木	白湯チャーシュー麺	●		●															●			●			●	●	●			
13	金	白湯チャーシュー麺	●		●															●			●			●	●	●			
14	土	白湯チャーシュー麺	●		●															●			●			●	●	●			
15	日	白湯チャーシュー麺	●		●															●			●			●	●	●			
16	月	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●														●			●			●	●	●			
17	火	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●														●			●			●	●	●			
18	水																														
19	木	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●														●			●			●	●	●			
20	金	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●														●			●			●	●	●			
21	土	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●														●			●			●	●	●			
22	日	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●														●			●			●	●	●			
23	月	塩コーンラーメン	●		●															●						●	●				
24	火	塩コーンラーメン	●		●															●						●	●				
25	水	塩コーンラーメン	●		●															●						●	●				
26	木	塩コーンラーメン	●		●															●						●	●				
27	金	塩コーンラーメン	●		●															●						●	●				
28	土	塩コーンラーメン	●		●															●						●	●				
1	日																														
2	月																														
3	火																														

【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。

* 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																					
2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	ゼラチン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	かユーナツ	アーモンド
1日	1	日	1／3日分の野菜が取れる麻婆野菜	●																	●					●	●	●		
2月	2	月	鶏天～ごま香るボン酢ソース	●																	●						●	●		
3火	3	火	揚げだし豆腐の牛すき焼き煮	●																	●				●	●				
4水	4	水	ホッケ焼き梅大葉おろし添え	●																	●									
5木	5	木	豚塩焼肉	●																	●					●	●	●		
6金	6	金	ササミカツとクリームコロッケ	●		●	●		●												●		●				●			
7土	7	土	豚しゃぶ薬味ソース(山椒味)	●																	●					●	●			
8日	8	日	チキンの黒酢仕立て	●																	●						●			
9月	9	月	韓国風豚焼肉炒めキムチ添え	●											●						●					●		●		
10火	10	火	目玉焼きハンバーグデミソース	●		●	●														●		●	●	●	●				
11水	11	水	ロースとんかつ	●		●	●														●				●					
12木	12	木	チキンカツ醤油甘だれタルタルソース	●		●	●														●						●			
13金	13	金	ガッツリ鶏野菜炒め	●																	●					●	●			
14土	14	土	牛すき焼き煮	●										●							●				●					
15日	15	日	鶏もも一枚揚げユーリンチーソース	●			●														●		●			●	●	●		
16月	16	月	鶏もも肉の唐揚げだし醤油おろし	●			●														●		●			●	●			
17火	17	火	生姜香る！鶏肉の和風あんかけ	●			●														●		●	●	●	●	●			
18水	18	水	ミックスフライ(メンチエビアジ)	●		●	●		●						●						●		●	●	●	●	●			
19木	19	木	白身魚の韓国風甘辛だれ&コロッケ	●			●								●						●					●		●		
20金	20	金	豆腐ハンバーグとチキン和風きのこソース	●		●	●														●		●			●	●			
21土	21	土	豚しゃぶの梅だれかけ	●																	●					●				
22日	22	日	豚肉と野菜の味噌炒め	●											●						●					●	●	●		
23月	23	月	鶏天～ごま香るボン酢ソース	●																	●						●	●		
24火	24	火	豚肉と竹の子のオイスター炒め	●																	●				●			●		
25水	25	水	BIGチキンの黒酢仕立て	●																	●						●			
26木	26	木	鶏の天ぷら柚子胡椒風味あん	●																	●					●				
27金	27	金	牛すき焼き煮	●										●							●				●					
28土	28	土	白身魚のヤンニョム和え	●		●									●						●							●		
1日		日																												
2月		月																												
3火		火																												

【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		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																			
2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	アーモ
1	日	ハンバーグカレー	●			●								●							●				●	●	●	●		
2	月	野菜たっぷり豚キムチ丼	●											●							●					●	●	●		
3	火	鶏の照り焼き山かけ丼	●											●							●		●				●			
4	水	合盛り丼(とんかつ&豚丼)	●		●	●															●		●	●	●	●				
5	木	油淋鶏丼	●			●															●			●		●	●	●		
6	金	大盛り鶏照丼	●											●							●						●			
7	土	鶏そぼろの五目丼	●		●	●								●							●			●	●	●	●	●		
8	日	とろとろ玉子のオムハヤシ	●		●	●															●		●	●	●	●				
9	月	鶏の唐揚げ丼	●		●	●								●	●						●		●		●	●	●			
10	火	豚バラの金山寺辛味噌炒め丼	●												●						●					●			●	
11	水	牛とろろ丼～半熟玉子添え	●		●										●						●		●		●				●	
12	木	豚肉あんかけチャーハン	●		●	●			●												●			●	●	●	●	●		
13	金	まぐろたたき丼			●																									
14	土	焼き鳥と根菜入り鶏つくね丼	●		●	●								●							●						●	●		
15	日	おろしボン酢牛丼	●																		●			●	●					
16	月	たっぷり野菜の青椒肉絲丼	●																		●					●	●	●		
17	火	シーフードフライカレー	●		●	●		●		●				●	●						●				●	●	●	●		
18	水	豚すき丼	●																		●				●	●				
19	木	とろとろ玉子の親子丼	●		●	●								●							●						●			
20	金	和風ヒレカツ丼	●		●	●								●							●					●				
21	土	大葉チーズチキンカツ丼	●			●															●						●			
22	日	チキンカツカレー	●		●	●									●						●				●	●	●	●		
23	月	肉増し牛丼(半熟玉子添え)	●		●																●				●	●				
24	火	鶏の照り焼きとろろがけ丼	●											●							●		●				●			
25	水	たっぷり野菜のビビンバ	●		●	●								●	●						●				●	●	●	●	●	
26	木	豚焼肉丼 マヨソースがけ	●		●										●						●					●		●		
27	金	ソースささみかつ丼	●		●	●									●						●						●			
28	土	デミソースのロコモコ丼	●		●	●															●			●	●	●	●			
1	日																													
2	月																													
3	火																													

【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																												
2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 ハツ	アーモ ンド	
1	日	肉味噌ラーメン										●		●		●													●			●		●	●	●				
2	月	ピリ辛メンマラーメン										●		●	●															●				●	●	●				
3	火	ピリ辛メンマラーメン										●		●	●															●				●	●	●				
4	水	ピリ辛メンマラーメン										●		●	●															●				●	●	●				
5	木	ピリ辛メンマラーメン										●		●	●															●				●	●	●				
6	金	ピリ辛メンマラーメン										●		●	●															●				●	●	●				
7	土	ピリ辛メンマラーメン										●		●	●															●				●	●	●				
8	日	ピリ辛メンマラーメン										●		●	●															●				●	●	●				
9	月	白湯チャーシュー麺										●		●																	●			●		●	●	●		
10	火	白湯チャーシュー麺										●		●																	●			●		●	●	●		
11	水	白湯チャーシュー麺										●		●																	●			●		●	●	●		
12	木	白湯チャーシュー麺										●		●																	●			●		●	●	●		
13	金	白湯チャーシュー麺										●		●																	●			●		●	●	●		
14	土	白湯チャーシュー麺										●		●																	●			●		●	●	●		
15	日	白湯チャーシュー麺										●		●																	●			●		●	●	●		
16	月	味玉とんこつ醤油ラーメン										●		●	●																●			●		●	●	●		
17	火	味玉とんこつ醤油ラーメン										●		●	●																●			●		●	●	●		
18	水	味玉とんこつ醤油ラーメン										●		●	●																●			●		●	●	●		
19	木	味玉とんこつ醤油ラーメン										●		●	●																●			●		●	●	●		
20	金	味玉とんこつ醤油ラーメン										●		●	●																●			●		●	●	●		
21	土	味玉とんこつ醤油ラーメン										●		●	●																●			●		●	●	●		
22	日	味玉とんこつ醤油ラーメン										●		●	●															●			●		●	●	●			
23	月	塩コーンラーメン										●		●																	●				●	●				
24	火	塩コーンラーメン										●		●																	●				●	●				
25	水	塩コーンラーメン										●		●																	●				●	●				
26	木	塩コーンラーメン										●		●																	●				●	●				
27	金	塩コーンラーメン										●		●																	●				●	●				
28	土	塩コーンラーメン										●		●																	●				●	●				
1	日																																							
2	月																																							
3	火																																							

【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