

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

【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	昼食B	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	カシュー ナツリ	アーモンド	
1日	豚肉とタマネギのポン酢炒め	●																	●			●								
2月																														
3火	クリームコロッケトマトソース	●		●			●											●		●		●								
4水	大分風とり天ぶら定食	●																	●				●							
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	厚切りハムカツと鯵フライ	●		●									●					●				●	●	●						
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ます。

実施日	週替りカレー	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	ガルーナツ	アーモンド
2月	週替りカレー																												
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																						
		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	カシュー ナツツ	アーモンド	
2月																														
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

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

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

*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																			
		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	カシュー ナッツ	アーモンド
2月																													
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	おろしポン酢牛丼	●																●				●	●						
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。

*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③	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													
		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	カシュー ナツツ	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。

*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