

実施日		朝食	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																			
5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	かえりナッツ	アーモンド
1	金	ホットドッグ	●		●	●															●			●	●	●	●			
2	土																													
3	日																													
4	月																													
5	火																													
6	水																													
7	木	チキンカツ煮	●		●	●																●		●	●	●	●			
8	金	かき揚げうどんと五目ご飯	●		●	●							●									●						●		
9	土																													
10	日																													
11	月	ぶりの照り焼き	●			●								●								●								
12	火	サバの塩焼き	●		●									●	●							●								
13	水	和風ハンバーグと大葉アジフライ	●		●	●																●		●	●					
14	木	てりたまサンド	●		●	●								●	●							●		●				●		
15	金																													
16	土																													
17	日																													
18	月	スクランブルエッグ&唐揚げ	●		●	●																●				●	●			
19	火	目玉焼きハンバーグ	●		●	●																●		●	●	●	●			
20	水	オムレツ&ウインナー	●		●	●									●							●		●	●	●	●			
21	木	ホットドッグ	●		●	●																●		●	●	●	●			
22	金	チキンカツ煮	●		●	●																●		●	●	●	●			
23	土	かき揚げうどんと五目ご飯	●		●	●							●									●						●		
24	日																													
25	月	ぶりの照り焼き	●			●								●								●								
26	火	サバの塩焼き	●		●									●	●							●								
27	水	和風ハンバーグと大葉アジフライ	●		●	●																●		●	●					
28	木	オムレツ&ウインナー	●		●	●									●							●		●	●	●	●			
29	金	ホットドッグ	●		●	●																●		●	●	●	●			
30	土																													
31	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。

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。

・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	5月	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	まっ たけ	やま いも	ゼラ チン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	か よ ー ナ ツ	ア ー モ ン ド							
1	金	インド風タンドリーチキン	●			●														●							●										
2	土	鶏肉とほうれん草のクリーム煮	●			●														●					●		●										
3	日	ぶりの照り焼き	●									●								●																	
4	月	赤魚の唐揚げ和風ソース	●																	●																	
5	火	豆腐ハンバーグ和風きのこソース	●		●	●														●				●		●		●									
6	水	チキンソテー甘辛だれ	●										●							●							●		●								
7	木	カレイの唐揚げごまソース	●		●															●														●			
8	金	サバの南蛮漬	●										●							●														●			
9	土	豆腐と野菜の揚げだし	●										●							●																	
10	日	タラのカレーマヨ焼き	●		●									●						●																	
11	月	グリルチキンバター醤油ソース	●			●														●							●										
12	火	白身魚の天ぷら黒酢タルタルソース	●		●	●														●																	
13	水	銀ヒラスの塩麹焼き																																			
14	木	肉豆腐	●										●							●						●											
15	金	アジの南蛮漬	●																	●														●			
16	土	かれいの唐揚げ和風おろしソース	●																	●																	
17	日	さわらの天ぷら胡麻だれソース	●		●															●														●			
18	月	チキングリルだし醤油仕立て	●																	●								●		●							
19	火	バランス]豆腐ハンバーグ春の和風あんかけ	●		●	●		●												●				●		●		●									
20	水	イカの唐揚げ照り焼きソース	●							●				●						●																	
21	木	タラのグリル甘辛だれ	●											●						●															●		
22	金	葱塩チキン	●																	●						●		●		●							
23	土	厚揚げの韓国風野菜炒め	●											●						●					●		●							●			
24	日	赤魚の煮つけ	●																	●					●		●										
25	月	白身魚の衣揚げトマトソース	●																	●																	
26	火	鮭の塩焼き大根おろし添え										●																									
27	水	海鮮八宝菜	●					●		●										●						●		●		●							
28	木	白身魚の天ぷらと厚揚げのおろしソース	●		●															●																	
29	金	ぶりの金山寺味噌焼き	●											●						●																●	
30	土	彩り野菜と鶏のオイスター炒め	●																	●																	
31	日	麻婆なす	●																	●						●		●		●						●	

【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。

・店舗で使用され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		丼・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																				
5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	カユ ナツ	アー モンド	
1	金	鶏の唐揚げ丼	●			●								●							●			●		●					
2	土																														
3	日																														
4	月																														
5	火																														
6	水																														
7	木																														
8	金	サラダ牛丼～静岡県産わさび使用	●			●	●															●				●	●	●	●		
9	土																														
10	日																														
11	月	厚切りハムカツのチーズカレー	●			●	●								●							●				●	●	●	●		
12	火																														
13	水	葱チャーシュー丼	●			●								●								●				●			●		
14	木																														
15	金	【腸活】鶏の味噌焼きとしそひじきごはん	●																			●						●	●		
16	土																														
17	日																														
18	月	【たんぱく質】さくらカレー	●			●	●								●							●				●	●	●	●		
19	火																														
20	水	なす味噌丼	●												●							●				●	●		●		
21	木																														
22	金	甘海老入りかき揚げと野菜の天丼	●						●					●								●									
23	土																														
24	日																														
25	月	鶏肉の蒲焼風丼	●			●																●						●			
26	火																														
27	水	和風カレー丼	●											●								●				●					
28	木																														
29	金	チーズ牛丼	●				●															●				●	●				
30	土																														
31	日																														

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

【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																				
5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	まっただけ	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	金	ピリ辛まるやか豆乳うどん	●											●							●							●	●		
2	土																														
3	日																														
4	月																														
5	火																														
6	水																														
7	木																														
8	金	とろろオクラうどん	●		●									●								●		●							
9	土																														
10	日																														
11	月	揚げごぼうのうどん	●																			●									
12	火																														
13	水	天玉うどん	●		●									●								●									
14	木																														
15	金	明太子きしめん	●			●								●								●									
16	土																														
17	日																														
18	月	ちくわ天うどん	●		●									●								●									
19	火																														
20	水	柚子塩きしめん	●		●																	●				●	●				
21	木																														
22	金	キムチビビンバ風ぶっかけうどん	●		●	●								●	●							●					●	●			
23	土																														
24	日																														
25	月	鶏天うどん	●		●									●								●					●				
26	火																														
27	水	完熟トマトドレッシングのサラダ冷やしうどん	●	●	●	●								●								●					●				
28	木																														
29	金	お蕎麦屋のカレーうどん	●		●									●								●				●					
30	土																														
31	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。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	5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	かシューナッツ	アーモンド
1	金	味噌バターラーメン	●		●	●														●						●	●	●		
2	土	味噌バターラーメン	●		●	●														●						●	●	●		
3	日	味噌バターラーメン	●		●	●														●						●	●	●		
4	月	豚肉煮込みラーメン	●		●	●														●						●	●	●		
5	火	豚肉煮込みラーメン	●		●	●														●						●	●	●		
6	水	豚肉煮込みラーメン	●		●	●														●						●	●	●		
7	木	豚肉煮込みラーメン	●		●	●														●						●	●	●		
8	金	豚肉煮込みラーメン	●		●	●														●						●	●	●		
9	土	豚肉煮込みラーメン	●		●	●														●						●	●	●		
10	日	豚肉煮込みラーメン	●		●	●														●						●	●	●		
11	月	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●														●		●				●	●	●		
12	火	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●														●		●				●	●	●		
13	水	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●														●		●				●	●	●		
14	木	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●														●		●				●	●	●		
15	金	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●														●		●				●	●	●		
16	土	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●														●		●				●	●	●		
17	日	【スポ麺】蒸し鶏白湯	●		●															●		●				●	●	●		
18	月	辛くない担々麺	●		●	●														●				●		●	●	●		
19	火	辛くない担々麺	●		●	●														●				●		●	●	●		
20	水	辛くない担々麺	●		●	●														●				●		●	●	●		
21	木	辛くない担々麺	●		●	●														●				●		●	●	●		
22	金	辛くない担々麺	●		●	●														●				●		●	●	●		
23	土	辛くない担々麺	●		●	●														●				●		●	●	●		
24	日	辛くない担々麺	●		●	●														●				●		●	●	●		
25	月	のり玉醤油ラーメン	●		●	●														●						●	●	●		
26	火	のり玉醤油ラーメン	●		●	●														●						●	●	●		
27	水	のり玉醤油ラーメン	●		●	●														●						●	●	●		
28	木	のり玉醤油ラーメン	●		●	●														●						●	●	●		
29	金	のり玉醤油ラーメン	●		●	●														●						●	●	●		
30	土	のり玉醤油ラーメン	●		●	●														●						●	●	●		
31	日	のり玉醤油ラーメン	●		●	●														●						●	●	●		

【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																				
5月		パスタ								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
1	金																													
2	土																													
3	日																													
4	月																													
5	火																													
6	水																													
7	木	帆立とナスのトマトスパゲティ	●																		●									
8	金																													
9	土																													
10	日																													
11	月																													
12	火	スパゲティミートソース	●			●															●			●	●	●				
13	水																													
14	木	梅しらすの和風スパゲティ	●			●								●							●					●	●			
15	金																													
16	土																													
17	日																													
18	月																													
19	火	ベーコンとキャベツのペペロンチーノ	●		●	●																			●					
20	水																													
21	木	海老のトマトクリームスパゲティ	●			●		●													●									
22	金																													
23	土																													
24	日																													
25	月																													
26	火	ナスと小松菜の和風スパゲティ	●		●	●															●				●					
27	水																													
28	木	明太子スパゲティ	●			●								●							●									
29	金																													
30	土																													
31	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。
 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		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																			
5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	金	大盛り鶏照丼	●									●								●										
2	土	鶏そばろの五目丼	●		●	●						●								●				●	●	●	●			
3	日	とろとろ玉子のオムハヤシ	●		●	●														●			●	●	●	●				
4	月	鶏の唐揚げ丼	●		●	●						●	●							●				●	●	●				
5	火	豚バラの金山寺辛味噌炒め丼	●										●							●					●			●		
6	水	牛とろろ丼～半熟玉子添え	●		●									●						●		●		●				●		
7	木	豚肉あんかけチャーハン	●		●	●			●											●					●	●	●			
8	金	まぐろたたき丼			●																									
9	土	焼き鳥と根菜入り鶏つくね丼	●		●	●						●								●							●	●		
10	日	おろしボン酢牛丼	●																	●				●	●					
11	月	たっぷり野菜の青椒肉絲丼	●																	●				●	●	●	●			
12	火	薄切りかつのかつ煮風丼	●		●	●														●			●	●	●	●				
13	水	豚すき丼	●																	●				●	●					
14	木	とろとろ玉子の親子丼	●		●	●						●								●						●				
15	金	和風ヒレカツ丼	●		●	●						●								●					●					
16	土	大葉チーズチキンカツ丼	●			●														●						●				
17	日	チキンカツカレー	●		●	●							●							●				●	●	●	●	●		
18	月	肉増し牛丼(半熟玉子添え)	●		●															●				●	●					
19	火	鶏の照り焼きとろろがけ丼	●									●								●		●				●				
20	水	たっぷり野菜のビビンバ	●		●	●						●	●							●				●	●	●	●	●		
21	木	豚焼肉丼 マヨソースがけ	●		●								●							●					●			●		
22	金	ソースささみかつ丼	●		●	●							●							●						●				
23	土	デミソースのロコモコ丼	●		●	●														●			●	●	●	●				
24	日	鶏ひき肉のキーマカレー	●		●	●							●							●				●	●	●	●	●		
25	月	薄切りかつのかつ煮風丼	●		●	●														●			●	●	●	●				
26	火	大盛り鶏照丼	●									●								●						●				
27	水	たっぷり野菜の中華ご飯	●		●															●					●	●	●	●		
28	木	コロツケのデミグラスカレー	●			●							●							●		●		●	●	●	●	●		
29	金	豚焼肉ビビンバ丼	●			●						●	●							●					●	●	●	●		
30	土	焼き鳥と根菜入り鶏つくね丼	●		●	●						●								●						●	●			
31	日	豚玉丼	●		●															●				●	●					

【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。

- * 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7品目(表示義務あり)											特定原材料に準ずるもの21品目																		
5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 だけ	やま いも	ゼラ チン	牛肉	豚肉	鶏肉	ごま	カユ ナツ	アー モンド	
1	金	味噌バターラーメン	●		●	●															●						●	●	●		
2	土	味噌バターラーメン	●		●	●															●						●	●	●		
3	日	味噌バターラーメン	●		●	●															●						●	●	●		
4	月	豚肉煮込みラーメン	●		●	●															●						●	●	●		
5	火	豚肉煮込みラーメン	●		●	●															●						●	●	●		
6	水	豚肉煮込みラーメン	●		●	●															●						●	●	●		
7	木	豚肉煮込みラーメン	●		●	●															●						●	●	●		
8	金	豚肉煮込みラーメン	●		●	●															●						●	●	●		
9	土	豚肉煮込みラーメン	●		●	●															●						●	●	●		
10	日	豚肉煮込みラーメン	●		●	●															●						●	●	●		
11	月	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●			●	●	●			
12	火	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●			●	●	●			
13	水	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●			●	●	●			
14	木	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●			●	●	●			
15	金	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●			●	●	●			
16	土	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●			●	●	●			
17	日	味玉とんこつ醤油ラーメン	●		●	●															●		●			●	●	●			
18	月	辛くない担々麺	●		●	●															●				●	●	●	●			
19	火	辛くない担々麺	●		●	●															●				●	●	●	●			
20	水	辛くない担々麺	●		●	●															●				●	●	●	●			
21	木	辛くない担々麺	●		●	●															●				●	●	●	●			
22	金	辛くない担々麺	●		●	●															●				●	●	●	●			
23	土	辛くない担々麺	●		●	●															●				●	●	●	●			
24	日	辛くない担々麺	●		●	●															●				●	●	●	●			
25	月	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●			
26	火	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●			
27	水	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●			
28	木	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●			
29	金	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●			
30	土	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●			
31	日	のり玉醤油ラーメン	●		●	●															●					●	●	●			

【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